



HOME / 12 BORGHI RACCONTATI ▼ / COS'È MINCIO&DINTORNI ▼ /

DIALETTO MANTOVANO ▼ / ERBE SPONTANEE IN CUCINA ▼ / MANGIARE MANTOVANO ▼ /

MANTOVANI CELEBRI ▼ / MUSEI MANTOVANI ▼ / TRA LEGGENDA E REALTÀ ▼

FERRARA FOOD FESTIVAL CI PRENDE PER LA GOLA DAL 5 AL 7 NOVEMBRE. OSPITI, EDOARDO RASPELLI E GIANFRANCO VISSANI

17 SETTEMBRE 2021 / MINCIO&DINTORNI

Da venerdì 5 a domenica 7 novembre tra le vie del centro arriva **IL FERRARA FOOD FESTIVAL** e **CI PRENDE PER LA GOLA**. I prodotti del territorio, i comuni della provincia "in gara", le ricette tipiche, norcini e sfogline, scuole di cucina. **Tra gli ospiti lo chef Gianfranco Vissani ed "il cronista della gastronomia" Edoardo Raspelli.**

Cerca ...

CERCA

ISCRIVITI AL BLOG TRAMITE EMAIL

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti a questo blog, e ricevere via e-mail le notifiche di nuovi post.

Unisciti a 798 altri iscritti

Indirizzo email

Iscriviti

I NOSTRI VIDEO

NUMERO ANTI-TRUFFA



Grandi Riso, Vassalli Baking, Coop Alleanza 3.0, Quello Giusto e Bia Spa.

Il festival gastronomico, organizzato dalla SGP Grandi Eventi di Stefano Pellicciardi, si articolerà tra piazza Trento e Trieste, piazza Castello, piazza Municipale coinvolgendo quindi tutto il centro cittadino nel celebrare le eccellenze enogastronomiche del territorio attraverso un format che garantirà autorevolezza e successo ad una programmazione capace di richiamare sia tutti gli appassionati della buona tavola sia gli addetti ai lavori nazionali ed esteri.

SALAMI IN GARA

Tanti gli appuntamenti a tema food da non perdere: sarà una sfida all'ultima fetta la gara dei salami emiliani nell'area eventi PalaEstense in piazza del Municipio. Giorgio Canni, esperto di food e storico collaboratore de Il Corriere della Sera, selezionerà diverse aziende agricole regionali che si sfideranno alla produzione del miglior salame emiliano artigianale, prodotto conviviale per eccellenza.

LA STORIA: CRISTOFORO MESSI SBUGO

Sarà invece un incontro a carattere storico quello organizzato insieme ad Ascom Lugo in collaborazione con Ascom Ferrara ed incentrato su Cristoforo Messi Sbugo, 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,

STOP VIOLENZA 1522

SEGUICI SU FACEBOOK

[Seguici su Facebook](#)

SEGUICI SU TWITTER

[I miei Cinguettii](#)

ARTICOLI RECENTI

- [FIERA DELLA ZUCCA A REGGIOLO: DUE WEEKEND DI FESTA CON LA GASTRONOMIA DEL TERRITORIO](#)
- [MARIA GIORGETTI, NUOVO DIRETTORE MEDICO DELL'OSPEDALE CARLO POMA DI MANTOVA](#)
- [FOOD&SCIENCE FESTIVAL La Nuova Stagione, MANTOVA 1-3 ottobre 2021](#)
- [SAN BENEDETTO PO - Degustazione e tour serale "La basilica svelata: l'età romanica"](#)
- [MINO PETAZZINI PRESENTA IL LIBRO "LA POESIA DEGLI ALBERI" A GIARDINI DI CULTURA 2021](#)

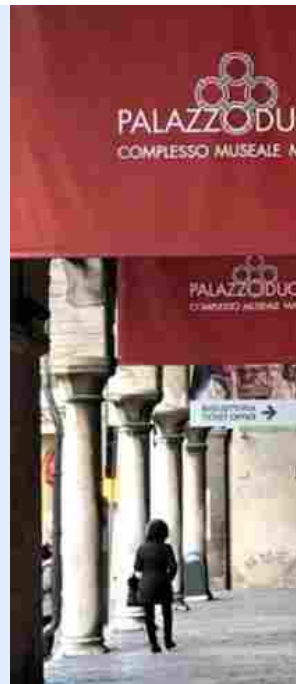
composizioni di vivande et apparecchio generale di Christoforo di Messi Sbugo” poi rivisto in “Libro novo nel qual s’insegna à far d’ogni sorte di vivande secondo la diversità de’ tempi”. Obiettivo dell’incontro sarà trovare i segni della cucina del Libro Novo al giorno d’oggi nei piatti di casa, e non, della cucina ferrarese, con tanto di showcooking per mostrare la realizzazione dei piatti.

LE SFOGLINE

Si prosegue con le sfogline dell’Accademia della Sfoglia per veder creare un enorme tortellaccio ripieno alla zucca delle dimensioni e fattezze di una statua dedicata a questo caposaldo culinario. Proseguono 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 sfogline proporranno la loro interpretazione delle due ricette giudicate da una giuria formata da esperti.

**INCONTRO CON EDOARDO RASPELLI
NELLA MATTINATA DI DOMENICA 7 NOVEMBRE**





Un altro immenso nome (ma a lui basta essere definito “grande” o “largo”), dall’universo del giornalismo gastronomico che vuole abbracciare i principali aspetti che legano un territorio alle sue tradizioni culinarie, dove uno affonda le radici nelle altre e viceversa, Edoardo Raspelli. Sarà un dialogo in forma di lectio magistralis quello tenuto nella mattinata di domenica 7 novembre dal critico gastronomico e scrittore che presenta le “sue” 3T, ovvero lo slogan che il “cronista della gastronomia” ha depositato anni fa alla Camera di Commercio di Milano: Terra, Territorio e Tradizioni; la terra che calpestiamo, che coltiviamo,

che troppo spesso distruggiamo; territorio come l'ambito geografico di quella data terra; tradizioni, per Pasolini erano i dialetti, (si licet) per Raspelli sono i piatti, gli ingredienti di quella data terra e di quel territorio.

IL TERRITORIO FERRARESE PER EDOARDO RASPELLI: RICORDI ANTICHI E BONTA' PRESENTI

Del resto il territorio ferrarese Edoardo Raspelli lo conosce bene e lo racconterà: da giovane papà quando, con la moglie Clara e Simona e Matteo bambini, negli Anni Ottanta frequentava il bellissimo campeggio Mare Pineta a Lido di Spina, prima in tenda, poi in casa mobile. Ogni tanto una scappata al ristorante: a Porto Garibaldi da Pacifico od al meraviglioso Sambuco da Achille Maccanti e famiglia (da lì Raspelli portò a casa in regalo una gattina, Lisca, il primo amico a quattro zampe che arrivasse tra le mura del "cronista della gastronomia").

Poi, ci sono ricordi professionali, come i test a Bondeno da Tassi, al fantastico Trigabolo di Argenta (i primi passi del grande Igles Corelli). E poi ancora a Porto Garibaldi il Milano da Pierino, la Rosa a Sant'Agostino, la ghiotta cucina di anguille e lumache di Ido ed Athos Migliari alla Chiocciola di Portomaggiore, le meraviglie di Codigoro: la Zanzara e la straordinaria Capanna da Eraclio della famiglia Soncini. Oggi li va a dormire alla Locanda del Passo Pomposa, un tempo a Ferrara, in città, all'ottimo hôtel Ferrara oggi Mercure Ferrara dove si trovò molto bene (15/20 il suo voto) od alla Locanda della Zucca a San Bartolomeo in Bosco...

Inoltre, la bellissima esperienza della grande scuola di cucina in piazza ad Argenta, con "L'oro di Argenta", assieme a Liubetta Novari, tra l'8 ed il 10 settembre 2017, accanto ad Andy Luotto e ad Eliana Chiavetta.

UNA SFOGLIA GIGANTESCA

Ritoveremo le sfogline dell'associazione Accademia della Sfoglia quando sotto agli occhi del pubblico 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 presso lo stand dell'Associazione Accademia della Sfoglia a favore dell'Associazione ADO che si occupa dell'assistenza a domicilio dei malati oncologici.



LE SCUOLE DI CUCINA

Infine gli showcooking della Cooperativa Giulio Bellini con SimaBio, leader nella produzione di farine biologiche, proteiche e gluten free con Tenuta Garusola, marchio protagonista nella produzione di vini DOC Bosco Eliceo e IGT Emilia sia convenzionali che biologici, coltivati su terreni sabbiosi – da qui il termine “Vini delle Sabbie”. Tra un tortellaccio e una sfoglia si fanno strada anche i dolci tradizionali ferraresi con il pampepato tradizionale: la famiglia Orsatti, che dal 1860 custodisce le ricette tradizionali Ferraresi, presenterà il dolce principe di Ferrara, simbolo della tradizione dolciaria della città e insignito dell’importante Denominazione IGP (Identificazione Geografica Protetta), con un panorama sulle caratteristiche e sull’intero processo produttivo.

RIEVOCAZIONI STORICHE

Le vie del centro di Ferrara dal 5 al 7 novembre vedranno vari eventi e spettacoli: tra quelli 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.

INCONTRO CON LO CHEF (E CANTANTE) GIANFRANCO VISSANI



Parlando di star, sarà presente lo chef Gianfranco Vissani, che stupirà gli spettatori con un cooking show durante il quale preparerà dal vivo la propria reinterpretazione di un piatto tipico della tradizione ferrarese, per poi soddisfare qualche curiosità sul proprio mestiere e sulla sua arte, prestandosi ad una breve intervista. La sua presenza sarà anche occasione per consegnargli una targa premio a riconoscimento della sua carriera e dei suoi

traguardi professionali.

Tra l'altro Gianfranco Vissani ha registrato ,cantando con Edoardo Raspelli, la sigla finale del programma televisivo L'ITALIA CHE MI PIACE-IN VIAGGIO CON RASPELLI, che il giornalista condurrà dal 10 di ottobre su Canale Italia, Sky, Canale Europa, AmazonTV, SamsungTV...

Si continua con un altro premio, legato profondamente alla città di Ferrara: verrà infatti conferito uno speciale riconoscimento ad una personalità dal mondo dello spettacolo, dello sport, del giornalismo o della letteratura, che con la sua opera ed il suo impegno si sia particolarmente prodigato, unitamente ai prodotti e alle ricette della tradizione, a consacrare Ferrara come capoluogo della gastronomia estense.

I COMUNI DEL TERRITORIO

"IN GARA" TRA DI LORO



comuni della provincia, ognuno custode di una preziosa perla gastronomica, presentati in una duplice veste durante il Festival: nella parte espositiva gli stand istituzionali in cui ogni realtà potrà presentare il proprio territorio con materiale dedicato, mentre all'interno dell'area eventi in piazza Municipio si alterneranno momenti dedicati durante la tre giorni, con un ciclo di eventi che arricchiranno il già folto palinsesto di appuntamenti dal vivo.



Il comune di Bondeno ha scelto la cornice del Ferrara Food Festival per svelare in anteprima un nuovo progetto che andrà a svilupparsi dalla prossima stagione legato alla cultura, alla tradizione e alla produzione del pane ferrarese, che nella celeberrima coppia trova la sua massima e più riconoscibile espressione.

Come potremmo mai citare invece il comune di Comacchio senza pensare al suo prodotto simbolo, ovvero l'anguilla?

Ecco che il prestigioso pesce troverà la sua meritata collocazione sul podio delle perle in un momento a lui dedicato.

Il comune di Terre del Reno si lancia in una sfida a dir poco golosa: presentare una panoramica dedicata al più piacevole dei vizi capitali, ovvero la gola, miscelando insieme tutte le leccornie che questo territorio offre, dalla zucca alla fava di cacao, il tutto con delle spennellate dorate, quel



ampiamente rappresentate all'interno della ker messe.

Sempre legato al mondo dell'agricoltura e più rivolto alla coltivazione dei cereali e alla macinazione delle farine è il comune di Cento, di cui è inoltre famosissimo il Carnevale, appuntamento imperdibile della stagione invernale anche a livello nazionale.

I PRODOTTI DEL TERRITORIO UNO PER UNO

Tre giorni all'insegna dei sapori, alla scoperta delle perle gastronomiche del territorio, dal 5 al 7 novembre per il Ferrara Food Festival, il grande evento promosso dall'Associazione Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara, con il patrocinio del comune di Ferrara e della camera di Commercio di Ferrara, si metteranno sotto i riflettori il meglio dei prodotti enogastronomici del territorio.

L'evento atteso tra le vie del centro di Ferrara vedrà il coinvolgimento di svariati consorzi del territorio Ferrarese protagonisti con i loro prodotti di punta.

Tra i protagonisti l'aglio di Voghiera DOP, il vino del Bosco Eliceo DOP, il riso del delta del Po IGP, la coppia Ferrarese IGP, la pera dell'Emilia Romagna IGP e l'immane Pampepato di Ferrara IGP.

Ecco nel dettaglio i prodotti:

Aglio di Voghiera DOP. Si coltiva nei comuni di Voghiera (60% circa), Masi Torello, Portomaggiore, Argenta, Ferrara. Raffinato e

mai pungente, l'Aglio di Voghiera DOP rende speciale ogni piatto. Il suo gusto dolce e delicato, unito a una grande versatilità, è ideale per una cucina creativa e ricercata. Sapore autentico della pianura ferrarese deve le sue caratteristiche organolettiche al suolo argilloso e limoso, che favorisce l'equilibrio perfetto tra qualità e aromaticità.

Vino del Bosco Eliceo DOP

La particolare umidità, le nebbie, l'aria e il terreno salmastro per la vicinanza del mare determinano il carattere dei quattro vini D.O.C. del Bosco Eliceo, un ambiente davvero peculiare: con suoli sostanzialmente sabbiosi che si estendono lungo una fascia molto stretta a ridosso del litorale adriatico. Nonostante sia una delle zone più calde della viticoltura dell'Emilia-Romagna, la vicinanza del mare consente, tuttavia, di avere una buona escursione termica tra il giorno e la notte. I quattro vini della DOC sono: Fortana DOC Bosco Eliceo, Merlot DOC Bosco Eliceo, Bianco DOC Bosco Eliceo e Sauvignon DOC Bosco Eliceo.

RISO DEL DELTA DEL PO IGP

È un prodotto naturale grazie alla convergenza di diversi fattori: i terreni in cui viene coltivato (di tipo torboso nel ferrarese e salmastro-alluvionali nel rodigino), l'abbondanza di macroelementi, l'alto valore nutrizionale attraverso la presenza di acidi grassi essenziali. Nasce e cresce all'interno dell'ecosistema del Delta del Po, totalmente immerso nel Parco Naturale del Delta del Po, una biosfera incontaminata unica al mondo, bagnata dalle acque salate del Mare Adriatico e dalle acque dolci del Grande Fiume Po e dal suo sistema idraulico.

Coppia ferrarese IGP

La Coppia Ferrarese IGP ha forma unica e caratteristica: due pezzi di pasta lavorati in forma sottile e ovale a guisa di due cornetti ciascuno, uniti al centro in un cuore morbido a formare una coppia, ciupèta in dialetto ferrarese. La versione più simile alla forma attuale della Coppia Ferrarese IGP risale al Carnevale del 1536, in occasione di una cena imbandita in onore del Duca di Ferrara, in cui fu portato in tavola un "pane ritorto", con i caratteristici cornetti.

Pera dell'Emilia Romagna IGP

I primi dati storici sulla coltura del pero risalgono agli inizi del 1300. Il frutto è da sempre ben conosciuto e apprezzato in Emilia-Romagna, tanto da essere raffigurato in un affresco del 1450 circa, la Madonna della pera. Alla fine del Medioevo l'interesse

per la coltivazione dei frutteti da parte degli agronomi fa sì che si crei una seria attenzione a questo comparto produttivo, così che, già a partire dal Seicento le colline si presentavano coperte da frutteti.

Pampepato di Ferrara IGP

Nel '600 le monache del Monastero del Corpus Domini di Ferrara, traendo ispirazione da un'antica ricetta del grande cuoco rinascimentale Cristoforo da Messisbugo, creano un dolce da inviare alle grandi personalità dell'epoca. Il cacao, appena giunto in Europa nelle mani di Cortes, era un bene di lusso, destinato a pochi e viene aggiunto come fosse un gioiello, polvere preziosa.

A forma di zuccotto è impreziosito da mandorle o nocciole finissime, da gustosi canditi, è insaporito con spezie profumate; la calotta è ricoperta infine di cioccolato fondente. Così il ricco dolce diventa il Pan del Papa.

E poi i cappellacci di zucca, la torta tenerina a base di cioccolato fondente impastato con uova, burro e pochissima farina, tra i salumi il salame e la Zia Ferrarese

Ogni prodotto verrà messo in risalto grazie a degustazioni guidate e appuntamenti dedicati non solo per degustare 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.

Condividi:



Mi piace:

Caricamento...

Senza categoria

- ◀ CIBO ,
- ◀ EDOARDO RASPELLI ,
- ◀ ENOGASTRONOMIA ,
- ◀ FERRARAFOODFESTIVAL ,
- ◀ GIANFRANCO VISSANI ,
- ◀ RIEVOCAZIONE STORICA ,
- ◀ RISO ,
- ◀ SALAMI ,
- ◀ SALUMI ,
- ◀ SCUOLA DI CUCINA ,
- ◀ SFOGLIA ,
- ◀ TERRITORIO