



# FERRARA FOOD FESTIVAL, IL TOUR GASTRONOMICO TRA I SAPORI DELLE ECCELLENZE FERRARESI



COLLABORA CON NOI

REDAZIONE AGENFOOD 11:25 ALIMENTAZIONE, EVENTI, FOOD



Scrivi a [redazione@agenfood.it](mailto:redazione@agenfood.it)

LE INTERVISTE DI AGENFOOD

**Intervista Andrea Arizzi – portavoce The Fork Italia (9 giu 2021)**



EVENTI FOOD



PIÙ LETTI

**HAUSBRANDT inaugurata oggi la nuova caffetteria a Treviso**

(Agen Food) – Roma, 09 giu. – Un percorso enogastronomico d’eccezione quello che vedremo in scena a Ferrara dal 5 al 7 novembre 2021, dove poter degustare le prelibatezze del territorio, attraverso i prodotti più caratteristici di Ferrara a tutte le eccellenze del territorio a marchio IGP, DOP, DOC.

Dai prodotti da forno come la coppia ferrarese, agli ormai famosi cappellacci, passando per il pampepato, fino alla torta tenerina a base di cioccolato fondente impastato con uova, burro e pochissima farina, un vero e proprio percorso enogastronomico per poter degustare le numerose eccellenze che offre il territorio.

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.

Tra i prodotti di orgoglio del territorio Ferrarese vi è sicuramente il pane (e in generale, i panificati) tra questi si distingue la coppia ferrarese IGP, un prodotto di panetteria dalla forma singolare: due strisce di impasto avvolte a spirale su loro stesse vanno a formare due coppie di corna unite alla base. Si fa risalire la forma attuale al carnevale del 1536, quando in una cena carnevalesca imbandita in onore del duca di Ferrara, messer Giglio avrebbe presentato in tavola un pane ritorto, con i caratteristici “crostini”. Questa forma singolare riunisce in un solo pane la consistenza secca e croccante dei crostini (adatta all’accompagnamento dei salumi tipici di Ferrara) ed un cuore dalla mollica morbida e compatta, adatta a raccogliere le salse ed i brodetti.

Un riconoscimento internazionale va sicuramente alla pasta fresca del territorio, tra

questi si distinguono i cappellacci di zucca IGP, la cui prima testimonianza scritta si ha nel 1584 nel ricettario di Giovan Battista Rossetti ed erano considerati una preparazione di lusso. Una pasta all'uovo ripiena, dalla forma simile a quella dei cappelletti, ma più grande e dall'aspetto più grezzo, farcita con un impasto di zucca violina cotta al forno, formaggio grana, noce moscata. Sono conditi con ragù di carne (ad esaltare il contrasto con il ripieno dolce) o burro fuso e salvia.

Per i salumi si distinguono la zia ferrarese e il salame ferrarese, che vengono prodotte con varie parti del maiale, e poi aromatizzati con sale, pepe ed aglio fresco e messo a stagionare. Ad oggi la preparazione differisce spesso solo nelle dimensioni e nelle forme del budello (stretto ed allungato per il salame, largo per la zia) tuttavia questa conferisce loro sapori e consistenze diverse. Le ricette sono citate già in testi rinascimentali. Il salame fresco cotto alla brace è un'usanza tipica delle campagne tra Ferrara e Cento.

Tra le eccellenze non è da dimenticare il DOC Bosco Eliceo il vino rosso simbolo della viticoltura del territorio, di colore rosso rubino, corposo, dal bouquet vinoso, moderatamente tannico e sapido, può essere fermo, vivace o frizzante. Si abbina perfettamente all'anguilla, alla salama da sugo e alle pietanze grasse.

Questo e tanto altro sarà possibile degustare a Ferrara dal 5 al 7 Novembre 2021, tra le strade del centro storico durante il Ferrara Food Festival evento enogastronomico presentato dall'Associazione Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara con il patrocinio del Comune di Ferrara e organizzato da SGP Grandi Eventi.

Il festival gastronomico 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 che gli addetti ai lavori nazionali ed esteri.

Ferrara Food Festival si caratterizza anche per il grado di coinvolgimento e di appeal assicurato dal ricchissimo palinsesto di eventi gratuiti: sfide gastronomiche, Show Cooking, incontri culturali, degustazioni, eventi e laboratori per grandi e piccini dedicati a tutti i prodotti tipici di Ferrara e a tutte le eccellenze del Territorio a marchio IGP, DOP, DOC.



◀ [Alma Mater e Camst Group insieme per Ristorazione, Bioeconomia e Facility Management](#)

**MALTEMPO, COLDIRETTI: SOS GRANDINE, ADDIO A 1 FRUTTO SU 2**

**Lo Schlosswirt Forst per i più raffinati gourmand**

**FOOD & ROSÉ SELECTION BY CMB: ALL'ITALIA 5 TROFEI PER I MIGLIORI ABBINAMENTI VINO ROSATO-CIBO DELL'ANNO**

**VENERDI 11 GIUGNO VITAEFUTURE CONEGLIANO VALDOBBIADENE FESTIVAL**

