

Ferrara Food Festival celebra le eccellenze enogastronomiche del territorio con tre giorni di eventi

Organizzato a cura di SGP Grandi Eventi, il programma tra il 4 e il 6 novembre prevede contest e sfide, showcooking, degustazioni e aperitivi, rievocazioni e incontri culturali. Tre giorni di festa a Ferrara tra le vie del gusto con Ferrara Food Festival, la kermesse interamente dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio con un ricco calendario di appuntamenti, showcooking, degustazioni e incontri culturali, in programma dal 4 al 6 novembre. 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, porterà per le vie della città tanti appuntamenti a tema food. L'organizzazione sarà a cura di SGP Grandi Eventi. Sarà una sfida all'ultima fetta quella degli agriturismi ferraresi giudicati da una giuria di esperti che dovrà decretare la miglior produzione artigianale del dolce principe della cucina ferrarese: la torta tenerina. Un contest in Piazza Municipio presso il PalaSimaBio. Rimanendo sempre nel centro storico andrà in scena anche il caplit, la versione ferrarese della tipica pasta ripiena che trova la sua storia, la propria ricetta e un nome diverso di provincia in provincia, in una versione gigante che sarà preparato dalle mani esperte delle sfogline dell'Accademia della Sfoglia, guidate dalla capitana Rina Poletti, e resterà esposto come fosse una scultura fino alla chiusura del festival. Ancora una sfida con un braccio di ferro enogastronomico con protagonista la torta di tagliatelle, amatissimo caposaldo della pasticceria ferrarese, che però incontra una degna sfidante nella sua versione mantovana. La città degli Este ospita infatti il ritorno di questo campionato, dopo l'appuntamento di andata tenutosi a Mantova in occasione dell'evento Sbrisolona&Co, sarà il momento di scoprire se vincerà la squadra di casa o saranno gli ospiti mantovani ad essere premiati dalla giuria di esperti che assaggerà e voterà le due versioni della celebre Torta di Tagliatelle. Per gli amanti del buongusto, alla scoperta dei prodotti del territorio ci sarà il critico gastronomico, giornalista e scrittore Edoardo Raspelli che dopo un'attenta selezione delle eccellenze del territorio racconterà tre prodotti accompagnati dalla storia delle aziende che lo producono attraverso un alternarsi di ricette che si tramandano di generazioni dove la tradizione incontra l'innovazione e soprattutto il gusto. Sempre il noto volto televisivo Raspelli, selezionerà per il pubblico del Festival tre ristoranti ferraresi, che presenteranno un particolare piatto tipico del loro menù e lo faranno degustare accompagnando l'assaggio con aneddoti e racconti. Tra le altre sfide anche quella del cappelletto ferrarese contro il tortellino bolognese in Piazza Municipio nel PalaSimaBio, dove i capisaldi della cucina del territorio si sfideranno tra cappelletti, tortellini, caplit, agnolotti, ravioli. Nelle piccole e grandi differenze della ricetta e nella preparazione sta il segreto che determina la preferenza per una o l'altra versione, quale sarà la preferita dei giurati? Il tipico cappelletto, caplit, ferrarese o il tradizionale tortellino di Bologna? Le sfogline dell'Accademia della Sfoglia rappresenteranno i due schieramenti presentando alla giuria e al pubblico di FerraraFoodFestival le due versioni della pasta ripiena più amata, che ha contribuito a far eleggere l'Emilia come la Regione dove meglio si mangia al mondo. Inoltre saranno insignite del Premio Emilia Mon Amour le realtà emiliane che si sono particolarmente distinte in ambito enogastronomico, culinario o dolciario per innovazione, attenzione ed impegno, arricchendo così di estro e novità il panorama territoriale legato all'arte della cucina e della tavola. Per l'edizione 2022, il premio sarà consegnato a Domenico della Salandra chef executive del Pastificio Spiga Emilia, già inserito da Forbes tra le 100 eccellenze gastronomiche italiane, che ha saputo rileggere le ricette tradizionali ricreandole in chiave glutee free e rendendole quindi godibili a tutti, garantendo anche a chi soffre di intolleranze alimentari di poter gustare quelli che sono tra i piatti migliori al mondo. Dal sapore storico, invece, la rievocazione del matrimonio fra Lucrezia Borgia e Alfonso Deste. La celebrazione avverrà nel cuore del centro storico della città di Ferrara. Lucrezia Borgia verrà scortata dalle sue dame di compagnia attendendo l'arrivo dello sposo per celebrare le nozze. Il tutto verrà contornato con una portantina in onore degli sposi e da una sfilata del corteo storico con sbandieratori, tamburi, dame, cavalieri, arcieri e giullari che riporteranno i visitatori indietro nel tempo con i loro costumi rinascimentali. La sfilata percorrerà le vie del centro storico della città estense per celebrare il matrimonio più atteso della città. Singolare e unico nel suo genere il processo alla salama da sugo che appartiene alla tradizione culinaria ferrarese. In centro storico, dove verrà allestita una aula di tribunale che vedrà alla sbarra un imputato eccezionale: la salama da sugo verrà processata dal pubblico ministero che tenterà di portare testimonianza e prove della sua colpevolezza, mentre sarà il collegio difensivo a tentare di scagionarla dalle





accuse a suo carico. Sarà solo il verdetto del giudice coadiuvato da una giuria popolare a proclamare definitivamente la colpevolezza o l'innocenza. Non mancheranno le degustazioni per gli amanti del pre cena, dove ad aprire le danze sarà Daniele Reponi il maestro dei panini gourmet che preparerà per il pubblico tre versioni dei suoi celebri panini impiegando alcuni degli ingredienti simbolo della cucina di Ferrara : il tipico salame Zia Ferrarese, una versione inedita con la zucca e un originalissimo impiego dei marinati di Comacchio. A seguire allora giusta, l'appuntamento è con l'aperitivo estense dove ogni sera alle 19.00 si alterneranno tre bartender professionisti di altrettanti locali ferraresi per creare live sotto gli occhi del pubblico un aperitivo inedito da abbinare ad un prodotto tipico del territorio.