



Ferrara Food Festival, tre giorni di eventi nella città estense

Dal 4 al 6 novembre si degustano le eccellenze enogastronomiche del territorio

food&tec

Notizie dal mondo agroalimentare:
prodotti, mercati, tecnologie, processi di filiera



rubriche



speciali



e-books



cerca

Filiera | Appuntamenti | Sicurezza e qualità | Bio | Normativa | Salute | Ambiente | Golosità culturali

produzione di origine animale

vegetali

pasta e prodotti da forno

piatti pronti

funzionali

ingredienti

bevande

mercati

tecnologie e imballaggi

curiosità gastronomiche

vini

antipasti

piatti unici

primi piatti

secondi piatti

contorni

dolci e frutta

cerca


21

 Ottobre
2022

Tre giorni di festa a Ferrara tra le vie del gusto con *Ferrara Food Festival*, la kermesse dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio con un calendario di showcooking, degustazioni e incontri culturali, in programma **dal 4 al 6 novembre**. L'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

pubblicato in:

appuntamenti

Golosità culturali

curiosità gastronomiche



Commercio di Ferrara, porterà per le vie della città tanti appuntamenti a tema food.

Sfide e disfide

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 da leccarsi i baffi e le dita in Piazza Municipio presso il PalaSimaBio.

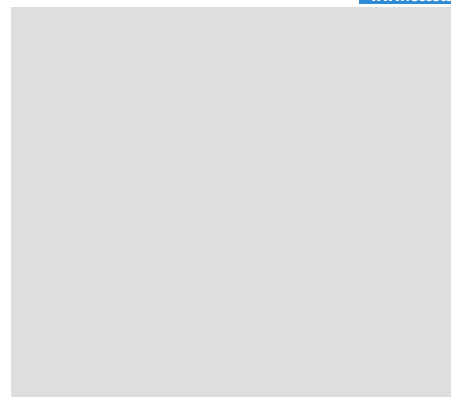
Rimanendo sempre nel centro storico andrà in scena anche il **caplit**, la versione ferrarese della tipica pasta ripiena che trova la sua storia, la propria ricetta e un nome diverso di provincia in provincia, in una versione gigante che sarà preparato dalle mani esperte delle **sfogline dell'Accademia della Sfoglia**, guidate dalla "capitana" Rina Poletti, e resterà esposto 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 di dolcezza, 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.

Tra le altre disfide 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. Le sfogline dell'Accademia della Sfoglia rappresenteranno i due schieramenti presentando alla giuria e al pubblico di FerraraFoodFestival le due versioni della pasta ripiena che ha contribuito a far eleggere l'Emilia come la Regione dove meglio si mangia al mondo.

I prodotti del territorio e i premi

Per gli amanti del buongusto, alla scoperta dei prodotti del territorio ci sarà il critico gastronomico, giornalista e scrittore Edoardo Raspelli che racconterà tre prodotti accompagnati dalla storia delle aziende che lo producono attraverso un alternarsi di ricette che si tramandano da generazioni. Sempre 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.

Saranno insignite del **Premio Emilia Mon Amour** le realtà emiliane che si sono particolarmente distinte in ambito enogastronomico, culinario o dolciario per innovazione, attenzione e 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.

Fra storia e ghiottonerie

Dal sapore storico, invece, la **rievocazione del matrimonio fra Lucrezia Borgia e Alfonso D'este**. 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 per le vie del centro del corteo storico con sbandieratori, tamburi, dame, cavalieri, arcieri e giullari che riporteranno i visitatori indietro nel tempo con i loro costumi rinascimentali.

Singolare e unico nel suo genere il **processo alla salama da sugo che appartiene** alla tradizione culinaria ferrarese. In centro storico, dove verrà allestita un'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 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, l'appuntamento è con l'**aperitivo estense** dove ogni sera alle 19.00 si alterneranno tre bartender professionisti di altrettanti locali ferraresi per creare sotto gli occhi del pubblico un aperitivo inedito da abbinare a un prodotto tipico del territorio.

ferrarafoodfestival.it →

Condividi su: