

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [CONTATTI](#) [COOKIE E PRIVACY POLICY](#)


DE WAN: FESTA DI HALLOWEEN
E PRIMIZIE NATALIZIE

BUONGIORNO
lifestyle magazine *online*

RIFOTO A ROTTERDAM, LA
PRIMA PISCINA A ONDE DEL
MONDO ALL'APERTO NEL
CENTRO DI UNA CITTÀ


[ATTUALITÀ](#) [MODA](#) [BELLEZZA](#) [TURISMO](#) [ENOGASTRONOMIA](#) [CASA & DESIGN](#) [VIVERSANI](#) [CULTURA](#) [SPETTACOLI](#) [TECNOLOGIE](#) [SHOPPING](#)

LA MAXI ZUCCA AL FERRARA FOOD FESTIVAL DAL 4 AL 6 NOVEMBRE

FIERE

5 NOV, 2022



Un esercito di zucche ha formato la scritta **FERRARA** per la kermesse in programma fino a domenica 6 novembre, dalle 9.00 alle 20.00 con ingresso gratuito, dedicato alle eccellenze gastronomiche del territorio con un ricco calendario di appuntamenti, showcooking, degustazioni e incontri culturali all'insegna del buon gusto.

L'installazione ispirata alle atmosfere e alle suggestioni in stile Tim Burton è il cuore della festa e resterà in mostra per tutti i giorni della kermesse.

Una vera e propria esplosione di gusto e colore, per la gioia del pubblico e dei visitatori, che potranno immortalare, riprendere e scattarsi selfie arricchendo il centro storico con questa inedita performance.

Non solo opere d'arte ma tanto buongusto, è stata realizzata per l'occasione una verticale dall'antipasto al dolce con un'unica vera protagonista: **la zucca**

Lo chef **Liborio Trotta** ha guidato gli allievi dell'Istituto Alberghiero Vergani Navarra nelle preparazioni, dal tortino alla zucca, passando per la lasagna con mortadella croccante fino alla faraona e per concludere una torta tenerina con polpa di zucca. La zucca violina, tagliata a pezzi e successivamente cotta al forno è stato l'ingrediente cardine di tutte le preparazioni, unica nota alla quale fare sempre

CERCA ARTICOLO



SEGUICI SUI SOCIAL



TRADUZIONE SITO

SHOPPING



DE WAN: FESTA DI HALLOWEEN E PRIMIZIE
NATALIZIE

ARTICOLI PIÙ LETTI



attenzione dev'essere l'equilibrio con la dolcezza e per un contrasto sofisticato ma anche sorprendente basta abbinarla ad un formaggio come ad esempio il pecorino, o la mortadella precedentemente ripassata in padella e resa croccante.

Un solo ingrediente versatile e gustoso per arricchire ogni pietanza: si può cuocere al vapore, bollita, al forno o in padella, da gustare sempre sia con che senza buccia e ricchissima di nutrienti e proprietà benefiche per la salute di tutto l'organismo, dagli occhi alla pelle, con un grande apporto di vitamina A, C, E, oltre ad essere ottima per rinforzare il sistema immunitario ma soprattutto adatta a tutti grandi e piccoli, dal gusto dolce e delicato e si presta perfettamente anche ad abbinamenti con le spezie, oltre ad essere molto utile nel caso siate in ritardo per un gran ballo e vi occorra una carrozza.

La manifestazione è promossa dall'**Associazione Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara** con il patrocinio e la collaborazione fattiva del **Comune di Ferrara** e della **Camera di Commercio di Ferrara**, organizzata da **SGP Grandi Eventi**.

Ferrara – Centro Storico – Ingresso libero

Sito web: www.ferrarafoodfestival.it

Facebook: @Ferrarafoodfestival

Instagram: @ferrarafoodfestival

CONDIVIDI:



TAGS

ASSOCIAZIONE STRADA DEI VINI E DEI SAPORI

FERRARA FOOD FESTIVAL

LIBORIO TROTTA

MAXI ZUCCA

REDAZIONE



ULTIMI ARTICOLI



AERONAUTICA MILITARE
COLLEZIONE UOMO FW 2022-
2023



ONE PIECE FILM: RED,
L'ATTESISSIMO FILM BASATO
SUL MANGA DEI RECORD DI
EIICHIRO ODA