

ENOGASTRONOMIA

Ferrara Food festival, dagli omaggi gastronomici alla zucca alla premiazione allo chef Carlo Cracco

Prosegue l'appuntamento con la manifestazione in centro, fra presentazioni di ricette e una rievocazione storica

Redazione

05 novembre 2022 09:38



Il docente Liborio Trotta con gli allievi dell'Istituto Vergani Navarra

Nel palinsesto di appuntamenti targati Ferrara Food Festival, la giornata di sabato propone un laboratorio a cielo aperto dove i bambini si cimenteranno nella riproduzione del Castello Estense realizzato con i fiori.

Al centro della scena, c'è la **zucca** come regina indiscussa della cucina ferrare. A questo proposito, verrà realizzata una grande installazione ispirata alle atmosfere in stile Tim Burton, con un esercito di zucche a formare la scritta 'Ferrara'. Un'installazione che sarà il cuore della festa e resterà in mostra per tutti i giorni della kermesse.

La zucca sarà anche protagonista per scoprirne i numerosi gusti e i diversi utilizzi in cucina. Per gli amanti della buona tavola, l'appuntamento è presso al Palasimbio in piazza Municipio, con **un menu completo** a base dell'ortaggio tipico della cucina ferrarese da poter utilizzare come ripieno dei tipici cappellacci, come contorno, per antipasti, secondi piatti e dessert. Lo chef Liborio Trotta capitanerà gli allievi dell'Istituto



alberghiero Vergani Navarra, alle prese con ricette dall'antipasto al dolce, interamente basate sull'impiego della zucca, per presentare sia i grandi classici della tradizione culinaria del territorio che alcune novità, a dimostrazione di come non ci siano confini in cucina alla fantasia e all'originalità quando si hanno ottimi ingredienti a disposizione.

L'appuntamento con uno dei maggiori esponenti della cucina italiana e non solo è alle 16, in piazza Municipio. Al Palasimabio verrà consegnato il premio **'Ambasciatore del gusto'** allo chef Carlo Cracco. Un riconoscimento che viene assegnato a una personalità del mondo della gastronomia che abbia arricchito l'intero comparto della cucina italiana grazie al suo impegno, ai suoi progetti e alla sua arte.

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 e impegno. 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.

Dal sapore storico, invece, è la **rievocazione del matrimonio fra Lucrezia Borgia e Alfonso D'este**. La celebrazione avverrà nel cuore del centro storico. Lucrezia Borgia verrà scortata dalle sue dame di compagnia attendendo l'arrivo dello sposo per celebrare le nozze. Una sfilata del corteo storico con sbandieratori, tamburi, dame, cavalieri, arcieri e giullari riporteranno i visitatori indietro nel tempo con i loro costumi rinascimentali. La sfilata percorrerà le vie del centro storico.

Non mancheranno le degustazioni per gli amanti del pre cena, dove ad aprire le danze sarà Daniele Reponi, 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, alle 19, l'appuntamento è con l'aperitivo estense.

© Riproduzione riservata



Si parla di [enogastronomia](#), [ricette](#), [zucca](#)

I più letti

- 1.** ENOGASTRONOMIA

[Il Ferrara Food Festival indossa il vestito di gala, atteso come ospite lo chef stellato Carlo Cracco](#)

[📍 Centro Storico](#)
- 2.** INCIDENTE

[Frontale tra un'auto e una moto, centauro trasportato in elicottero all'ospedale con diverse fratture](#)
- 3.** INCENDIO

[Notte di paura lungo il fiume, a fuoco un bilancione da pesca: non è escluso il gesto doloso](#)
- 4.** FURTO

[Tenta di rubare le offerte in chiesa ma i fedeli se ne accorgono e chiamano la polizia](#)

[📍 Centro Storico](#)
- 5.** LAVORO

[Vm, l'Azienda: "Ai lavoratori in formazione alla Maserati Modena sarà garantita la piena retribuzione"](#)

In Evidenza