

ENOGASTRONOMIA

## Ultima giornata per la rassegna Ferrara Food Festival: ecco le immagini raccolte in alcuni momenti

Stand, degustazioni e un insolito processo alla salama da sugo con assoluzione concludono la manifestazione

Redazione

06 novembre 2022 18:48



L'ultima giornata della rassegna

**N**el terzo giorno del **Ferrara Food Festival** la **salama da sugo** sale sul banco degli 'imputati' e viene **assolta con 'formula piena'**, in un 'processo' ospitato nel cortile del Castello, in presenza del giornalista, scrittore e gastronomo Edoardo Raspelli, accolto in mattinata dal sindaco Alan Fabbri.

"Assoluzione con formula piena per non aver commesso il fatto, o meglio per averlo commesso, fortunatamente, fin da tempi antichi, ma sempre col consenso e l'apprezzamento di tutti, arrecando pochi e consapevoli danni, dispensando invece piaceri sopraffini, procurando indubitabile gusto al palato e favorendo la socialità tra le persone". Così ha recitato la formula assolutoria, pronunciata dal 'giudice' Paolo Govoni.

Ad accusare la salama da sugo, svariati testimoni che si sono alternati alla sbarra tra cui il nutrizionista Edgardo Canducci, docente dell'ateneo

estense, Gabriele Anania, medico chirurgo, docente dell'Università di Ferrara in Chirurgia generale in veste di consulente tecnico di parte, Alessia Martinelli, titolare del ristorante 'La Vegana'.

A difendere la salama da sugo, invece, si sono presentati alla sbarra Luca Padovani, gourmet, esperto delle tradizioni gastronomiche ferraresi, Ennio Occhiali, ristoratore storico patron di 'Cusina&Butega' e Marcello Piazzi, produttore dell'azienda agricola 'La Bosca'. Le motivazioni della difesa sono che in tutti i ristoranti si mangia la salama, come elemento identitario del territorio, fonte di attrazione anche per i turisti e visitatori. E se, certamente, l'apporto calorico è importante, nessuno sostiene non si deva mangiare tutti i giorni ma i ferraresi stessi la consumano nelle occasioni più importanti, di festa.

Dopo un'attenta consultazione, la giuria si è espressa: l'imputato è stato assolto con formula piena per non aver commesso il fatto, o meglio avendolo commesso, per fortuna fin da tempi antichi, ma sempre con il consenso e l'apprezzamento di tutti, arrecando pochi e consapevoli danni, dispensando invece piaceri soprafiniti, procurando indubitabile gusto al palato e favorendo la socialità tra le persone.

Un ulteriore momento della kermesse tra le vie del centro storico è stata la **degustazione alla cieca** sulla sfoglia di cappelletto, tortellino, caplit, agnolotto, raviolo. Nelle piccole e grandi differenze della ricetta e della preparazione sta il segreto che determina la preferenza per una o l'altra versione.

Tante anche le motivazioni storiche che differenziano le diverse paste ripiene: nel ripieno ferrarese non vi è presenza di uovo e il ripieno è sempre cotto, per garantire la conservazione, al contrario di quello bolognese. La sfoglia inoltre deve essere fatta al momento e non si deve seccare la pasta ma deve essere mantenuta umida, in modo che non si apra in cottura. Un altro segreto è l'importanza del brodo, le verdure devono essere messe a freddo e il bollire deve essere controllato, lasciandolo sobbollire. Secondo i dettami della tradizione la pasta ripiena deve essere cotta nel brodo, raccolta con schiumarola e poi aggiunto in finale il brodo filtrato. Dopo sei diverse degustazioni di sfoglia alla cieca, ha vinto la disfida il cappelletto ferrarese.

"Archiviamo - ha sottolineato il sindaco Alan Fabbri - un'altra edizione di successo, ringraziando organizzatori, espositori, aziende, sponsor, ospiti e tutto il pubblico che, a migliaia, ha fatto visita al Ferrara Food Festival. Rivolgo un pensiero speciale agli **studenti del Vergani-Navarra** e ai loro **docenti** per lo straordinario lavoro messo in campo, un esempio di passione. In un momento difficile per l'economia, che sta subendo in particolar modo l'impatto della crisi energetica, è ancora più importante promuovere l'eccellenza della nostra agricoltura, delle nostre lavorazioni artigianali, delle nostre materie prime e produzioni, mostrandone l'unicità e il valore, proprio come abbiamo fatto, e faremo, col Ferrara Food Festival".



© Riproduzione riservata



Si parla di [cibo](#), [enogastronomia](#), [Ferrara Food Festival](#)

**I più letti**