



Via al Ferrara Food Festival È qui la festa delle tipicità

Da domani a domenica la kermesse dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio

FERRARA

Tre giorni di festa nel centro storico col Ferrara Food Festival, kermesse dedicata alle eccellenze enogastronomiche con un ricco calendario di appuntamenti, showcooking e degustazioni, in programma da domani a domenica. L'evento è promosso dall'associazione «Strada dei vini e dei sapori della provincia di Ferrara» e organizzato da 'Sgp Grandi Eventi' col patrocinio di Comune e Camera di commercio. Sarà una sfida all'ultima fetta tra agriturismi ferraresi, giudicati da una giuria di esperti, che dovrà decretare la miglior produzione artigianale del dolce principe della cucina ferrarese: la torta tenerina. In centro andrà in scena anche il «caplit», versione ferrarese della tipica pasta ripiena che trova storia, ricetta e nome diversi di provincia in provincia, in una versione gigante preparata dalle mani esperte delle sfogline dell'Accademia della Sfoglia, guidate da Rina Poletti, ed esposta come una scultura fino alla chiusura del festival. Ancora una sfida con un braccio di ferro enogastronomico con protagonista la torta di tagliatelle, caposaldo della pasticceria ferrarese, che incontra una degna sfidante nella versione mantovana.

La città degli estensi ospita infatti il ritorno di questo campionato di dolcezza, dopo l'appuntamento di andata a Mantova. Alla scoperta dei prodotti del territorio ci sarà il critico gastronomico Edoardo Raspelli, che racconterà tre prodotti accompagnati dalla storia delle aziende. Sempre Raspelli sele-



«Ferrara Food Festival» per tre giorni in centro

zionerà per il pubblico tre ristoranti, che presenteranno un particolare piatto del menù e lo faranno degustare accompagnando l'assaggio con aneddoti e racconti. Saranno poi insignite del premio «Emilia mon amour» realtà che si sono distinte in ambito enogastronomico per innovazione 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 cento eccellenze gastronomiche italiane, che ha saputo rileggere ricette tradizionali ricreandole in chiave gluten free. Il programma è consultabile sul sito www.ferrarafoodfestival.it.

Lauro Casoni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PIATTAFORME - SOLLEVATORI - AUTOCRU - MULETTI
LocaTop
NOLEGGIO
VENDITA
FORMAZIONI
ASSISTENZA
AL VOSTRO SERVIZIO IN TUTTA ITALIA CON I NOSTRI CENTRI ASSISTENZA SERVIZI

175416