



Ferrara **Food Festival** Il cibo di qualità in piazza

Un lungo weekend in centro con i prodotti del territorio Eventi, degustazioni, showcooking e ottanta espositori

L'ospite

Lo chef Carlo Cracco è ambasciatore del gusto

Le disfide

Processo alla salama e miglior tenerina

A San Martino e Serravalle tornano le

castagne

e i pinzini

Festa degli **insaccati**

nella contrada

di San Benedetto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LA BUSSOLA

Ferrara Food Festival
Il cibo di qualità in piazza

STORICO NEGOZIO DI CALZATURE S'ELLETTESIN DAL 1979

vanna

Via Sordani, 122 | S. Maria Maddalena | 0425-757024 | info@vanna.it

LA BUSSOLA (WEEKEND)

Sapori e storie invadono la città
Torna il **Ferrara Food Festival**

AUTODEMOLIZIONI
PAMBIANCHI 1971-2022
SOCCORSO STRADALE

Via Rangone, 25/A - Tel. 0522 912062 - Cell. 398.962619
Partecipazione al Partecipazione IPZ

LA BUSSOLA (WEEKEND)

Al Nuovo
Alice Carito Battiato a Ferrara
Il concerto sabato sera al teatro

Pinzini, salumi e castagne al centro

PAGHIAMO LA TUA AUTO DA DEMOLIRE!!!

ATTINGI A DOMICILIO E USURARIO PRATICHE PRA

COMMERIO APPA SOSTA
Autodemolizioni Ingeni.com
www.autodemolizioni.com

175416

Sapori e storie invadono la città Torna il **Ferrara Food Festival**

Le eccellenze del territorio protagoniste da domani

Tre giorni di festa a Ferrara tra le vie del gusto con Ferrara Food Festival, la kermesse interamente dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio con un ricco calendario di appuntamenti, showcooking, degustazioni e incontri culturali, in programma da domani a domenica. 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 al PalaSimaBio. Rimanendo sempre nel cen-

tro 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 come fosse una scultura fino alla chiusura del festival. 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. Per gli amanti del buongusto, alla scoperta dei prodotti del terri-

torio cisarà il critico gastronomico, giornalista e scrittore Edoardo Raspelli che dopo un'attenta selezione delle eccellenze del territorio racconterà tre prodotti accompagnati dalla storia delle aziende che lo producono attraverso un alternarsi di ricette che si tramandano di generazioni dove la tradizione incontra l'innovazione e soprattutto il gusto. Tra le altre sfide 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. Inoltre saranno insignite del premio Emilia Mon Amour le

realità emiliane che si sono particolarmente distinte in ambito enogastronomico, culinario o dolciario per innovazione, attenzione ed 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. 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. Informazioni, dettagli e calendario completo: www.ferrarafoodfestival.it.



Carlo Cracco
uno dei principali esponenti dell'alta cucina italiana riceverà sabato alle 16 il premio di Ambasciatore del Gusto

Degustazioni,
disfide alimentari
e piatti entrati
nel **cuore**
della cucina locale
saranno al centro
della **tre giorni**