



Le sfide

Processo alla salama,
la miglior tenerina
e il caplìt più gustoso

► a pag. 21

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



175416

Sfide e giuria

Il processo alla salama Tenerina, qual è la top?

Come si fa a non terminare il pranzo con una deliziosa fetta di torta tenerina? Intorno alla sua ricetta si è discusso (e si discute) a lungo, ognuno la prepara con un piccolo tocco segreto che ne certifica l'assoluta singolarità. E allora tanto vale mettersi in gioco e valutare qual è la tenerina migliore. Lo si farà oggi, dalle 15 alle 16, al PalaSimaBio quando gli agriturismi ferraresi si sfideranno per decretare la migliore. Sarà una giuria di esperti che dovrà giudicare la miglior produzione artigianale del dolce principe della cucina ferrarese, in un contest da leccarsi i baffi e anche le dita. Parteciperanno alla sfida gli agriturismi Due Laghi, Lama di Valle Rosa, Le Occare, Valle Santa, La Florida, Trava, Boschetto, Corte dei Gioghi e il Serraglio.

Guai poi a lasciare piazza Municipio perché decretata la tenerina vincente ci sarà una speciale sfida tra Ferrara e Mantova. È una gara di ritorno dopo l'andata giocata in terra virgiliana. 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. Ferrara Food Festival ospita il ritorno di questo campionato di dolcezza: vincerà la squadra di casa o saranno gli ospiti mantovani ad essere premiati dalla giuria di esperti che assaggerà e voterà le due versioni della Torta di Tagliatelle.

Domenica, invece, spazio a sua maestà la salama da sugo che salirà sul banco degli imputati per essere processata. Sarà sotto giudizio dalle 11 con la procura che evidenzierà le sue colpe e la difesa che tenterà di assolverla grazie alle sue peculiarità. Un processo in piena regola che vedrà Edoardo Raspelli nei panni del pubblico ministero e Gianni Polizzi in veste di avvocato difensore. Le parti si avvarranno di testimoni speciali: ci saranno il nutrizionista, dottor



Salamina innocente oppure colpevole? Raspelli contro l'avvocato Polizzi e tanti ospiti di qualità

Edgaro Canducci, una vegetariana e un produttore di pane che faranno emergere i limiti della salama sia in termini di apporto calorico che di simbolo della ferraresità. Il professor Gabriele Anania sarà il consulente tecnico e dopo di lui entreranno in scena i testimoni della difesa: Marcello Piazzini in qualità di produttore, Luca Padovani in veste di esperto del-

le tradizioni locali in cucina ed Ennio "Cicci" Occhiali, patron di Cusina e Butega. A completare il processo ci sarà Paolo Govoni (commissario Camera di Commercio), che alla corte porterà dati oggettivi e storici sulla salama. Chi dovrà giudicarla? Tra i giudici siederanno l'assessore Matteo Fornasini, diversi sponsor, le associazioni di categoria e Stefano Pellicciardi, titolare di Sgp Grandi Eventi, anima del Food Festival.

A completare l'esaltazione del cibo un altro super appuntamento con l'artista madonnara Michela Vicini: una salama da sugo potrebbe prendere forma e vita nelle vostre foto o potreste ritrovarvi a passeggiare su un cappellaccio gigante, ma solo se scattate dall'angolo corretto. Questione di prospettive. ●