

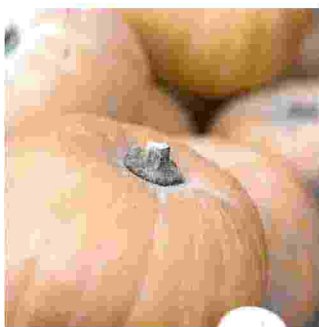
I prodotti

La zucca fuoriclasse,
il pane diventa DeCo
e le farine biologiche

▶ a pag. 22

Zucca, che passione

Una “verticale” per scoprirla e i panini di Daniele Reponi



La zucca rimane uno dei prodotti più usati nella cucina ferrarese e viene proposta in diverse forme e piatti

Regina indiscussa della cucina ferrarese e prodotto simbolo di questa stagione, la zucca è a buon diritto un'icona di Ferrara. E allora sarebbe un sacrilegio non celebrarla in ogni maniera possibile, lei che sta bene abbinata quasi ad ogni piatto, che offre un caleidoscopio di alternative culinarie e negli ultimi anni si è affermata anche grazie ad Halloween, tanto da diventare una specialità a sé stante. E il Food Festival ha scelto di puntare forte sulla zucca tanto che sarà anche protagonista di una grande installazione in pieno stile Tim Burton, dove un esercito di zucche andrà a formare - in centro storico - una scritta che sarà il cuore dell'evento.

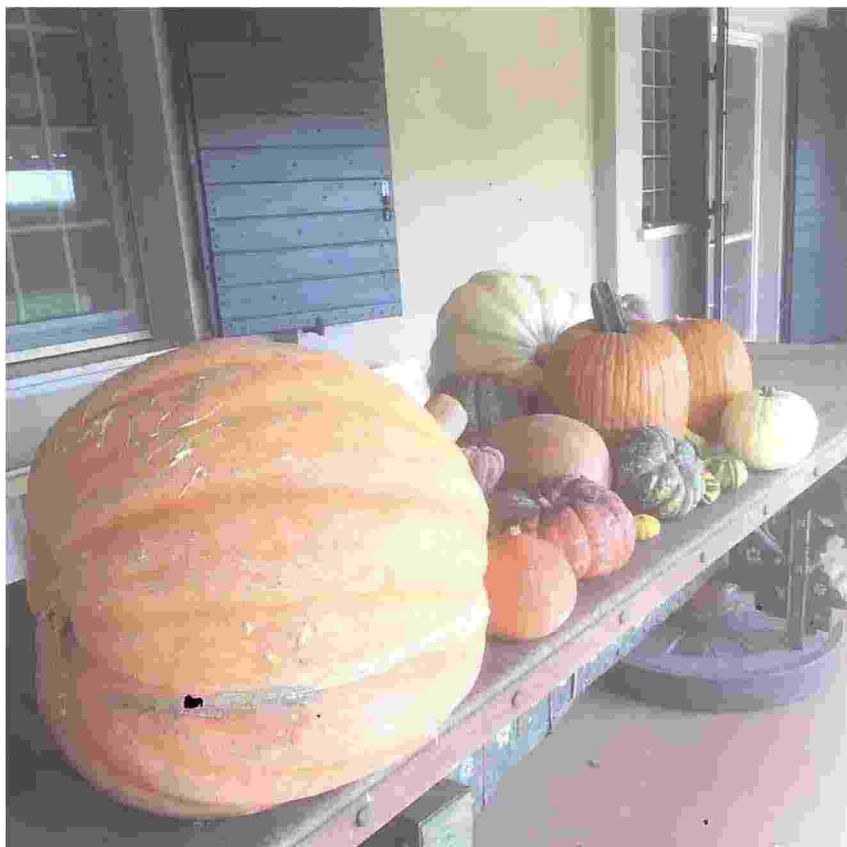
Domani, poi, si inizierà ad esplorare il suo eclettismo. Appuntamento alle ore 11, al palaSimaBio in

piazza municipio, per “50 sfumature di arancione - Verticale della zucca”. Protagonista della stagione autunnale, la zucca è conosciuta e rinomata per i suoi molteplici impieghi: come ripieno dei tipici cappellacci, come contorno e anche come carrozza, se si deve raggiungere un ballo a palazzo. In questo imperdibile appuntamento sarà possibile scoprire anche come utilizzarla per antipasti, secondi piatti e dessert, con tanti spunti e segreti per preparare un menu completo alla zucca, ideale sulle tavole invernali e per stupire i propri ospiti con piatti imprevedibilmente deliziosi. La proposta è a cura dell'istituto Vergani Navarra, che con grande passione e competenza ha accolto la proposta di essere protagonista del Ferrara Food Festival.

Ma voi ve la immaginate

la zucca dentro ad un panino? I cultori della buona tavola magari storceranno il naso ma nel tempo è diventato un ingrediente gourmet. In tal senso l'ambasciatore italiano del panino sarà a Ferrara per dimostrare le qualità della zucca: domani, infatti, alle ore 18, Daniele Reponi, in piazza, preparerà in esclusiva per il pubblico tre versioni dei suoi celebri panini gourmet 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.

Per chi ancora non ne avesse avuto abbastanza, rimane una sola soluzione, forse la più gustosa e capace di fare appassionare: godersi la zucca nei vari ristoranti che proporranno menù a tema nei tre giorni. ●



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



175416