



## Ai turisti piace il **cocktail** tutto ferrarese

Presente lo stand con il prodotto di vitigni autoctoni ideato da Simoni e Mattarelli



**Marco Simoni e Luana Ferraresi**  
Sono sommelier e delegata di Aibes Emilia Romagna

**Ferrara** Anche durante il Ferrara Food Festival da segnalare il successo ricevuto dal primo *autochthonous grapes cocktail* tutto ferrarese della storia, realizzato con soli vitigni autoctoni ferraresi, ovvero Fortana e Russiola. richiestissimo anche da tantissimi turisti italiani e stranieri, che ormai lo conoscono e lo vogliono e sta diventando sempre di più il cocktail simbolo della città estense. Un cocktail inventato da Marco Simoni ed Emanuele Mattarelli (Cantina Mattarelli), insieme al lucchese Terry Nesti, responsabile Ma-

nifatture del sigaro toscano, e Luana Ferraresi (delegata di Aibes Emilia Romagna).

Presentato per la prima volta questa estate in una serata di gala alla Darsena di Ferrara, in tutti questi mesi ha già fatto innamorare tanti ferraresi e non. Dagli inventori è stato proposto con gli abbinamenti più svariati e particolari: sigari, pesci di valle, carni e tanto altro ed è protagonista anche poche settimane fa al Salone del Gusto di Torino. E Simoni ha anche realizzato il documentario per la Cina "L'Oro degli Estensi". «L'unica cosa che



manca a questo cocktail è il nome, stiamo valutando quello più adatto alla sua importanza e alla sua (ormai) fama acquisita», dicono i suoi ideatori. ●

Ancora Simoni ospite dello stand dei Marinati di Comacchio

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416