



La manifestazione è prevista dal 4 al 6 novembre

Coppia gluten free, zucca e cappelletti Il Food Festival ritorna in piazza

Ci saranno tanti eventi e show cooking

di **Maurizio Barbieri**

Ferrara Creare un grande evento territoriale, una vetrina delle eccellenze enogastronomiche del territorio ed attrarre turisti. Questi gli obiettivi principali che si pone la seconda edizione del Ferrara Food Festival che avrà luogo nelle piazze del centro storico dal 4 al 6 novembre. Tantissimi gli eventi racchiusi in questa tre giorni del gusto che renderà omaggio alla zucca, un prodotto tipico del territorio estense. Per omaggiarla verrà realizzata una grande installazione ispirata alle atmosfere e alle suggestioni in stile Tim Burton dove un esercito di zucche formerà la scritta "Ferrara". Ferrara Food Festival sarà l'occasione giusta per scoprire i mille utilizzi della zucca in cucina, e per gli amanti della buona tavola l'appuntamento è presso il Pala Estense in Piazza Municipio sabato 5 novembre con un menù completo a base dell'ortaggio. Lo chef Liborio Trotta capitanerà gli allievi dell'Istituto Alberghiero Vergani Navarra, che nell'occasione stupiranno il pubblico presente preparando un menù completo, dall'antipasto al dolce interamente basato sull'im-

piego della zucca, per presentare sia i grandi classici della tradizione culinaria del territorio, che alcune ricette sorprendenti. La manifestazione (promossa dall'Associazione Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara con il patrocinio e la collaborazione fattiva del Comune e della Camera di Commercio di Ferrara e organizzata da Sgp Grandi Eventi che vedrà tra i principali sponsor Ferrara Holding, la Cooperativa Giulio Bellini e Unicredit) vedrà tantissimi appuntamenti, showcooking, degustazioni e incontri culturali.

Allo chef stellato Carlo Cracco sabato alle 16 verrà assegnato il premio Ambasciatore del Gusto. Premio Diamante Estense invece a due campioni sportivi mondiali quali la canoista Marta Bertonecchi e il canottiere Luca Rambaldi. Rimanendo sempre nel centro storico andrà in scena anche il caplit, la versione ferrarese della tipica pasta ripiena in una versione gigante che sarà preparato dalle mani esperte delle sfogline dell'Accademia della Sfoglia, guidate dalla "capitana" Rina Poletti e restando esposto come fosse una scultura fino alla chiusura del festival. Ancora una sfida con

I protagonisti
Diverse eccellenze enogastronomiche da tutta Italia presentano le proprie prelibatezze

protagonista la torta di tagliatelle, amatissimo caposaldo della pasticceria ferrarese, che incontra una degna sfidante nella sua versione mantovana. La città degli Este ospita infatti il ritorno di questo campionato di dolcezza, dopo l'appuntamento di andata tenutosi a Mantova in occasione dell'evento Sbrisolona&Co. Si sfideranno i pasticceri Maurizio Busi di Poggio Renatico e Walter Bertasi di Mantova. Il noto volto televisivo Raspelli selezionerà per il pubblico del Festival tre ristoranti ferraresi, che presenteranno un particolare piatto tipico del loro menù e lo faranno degustare accompagnando l'assaggio con aneddoti e racconti. 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. Le sfogline dell'Accademia della Sfoglia rappresenteranno i due schieramenti presentando alla giuria e al pubblico di Ferrara Food Festival le due versioni della pasta ripiena più amata, che ha contribuito a far eleggere l'Emilia come la Regione dove meglio si mangia al mondo.

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. Afm sarà protagonista con proposte senza glutine. «Proporremo la rivisitazione in chiave Gluten Free di mostri sacri della tradizione ferrarese» ha osservato Luca Cimarelli, Presidente di Holding Ferrara Servizi. «È un festival di promozione della cultura e del territorio oltre che enogastronomico – ha detto Paolo Govoni, commissario straordinario della Camera di Commercio di Ferrara – la nostra è la provincia che vanta più prodotti certificati in Europa». Massimiliano Urbinati, presidente Strade dei Vini e dei Sapori: «Ferrara Food Festival ambasciatore della Food Valley, un laboratorio di eccellenza». «L'evento inaugurale sarà dedicato al pane ferrarese, la nuova De.Co per la valorizzazione della cosiddetta "arte bianca" di cui Ferrara è assoluta protagonista», ha osservato il sindaco Alan Fabbrì. «Faremo due serate al PalaSimaBio – ha detto Giuseppe Ciani presidente della Cooperativa Giulio Bellini di Filo – una dedicata all'Istituto Vergani il venerdì e una il sabato con lo chef Stefano Callegaro».



Protagonista la varietà di offerta del patrimonio culturale e culinario

Evento coerente rispetto alla tradizione della Food Valley

La kermesse
ritorna a
Ferrara
dopo
l'edizione,
la prima,
dell'anno
scorso
e anche più
libera
dalle
limitazioni
previste
dalla
pandemia



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



175416