



Ferrara Cibo protagonista Oggi inaugura il Food Festival



► nell'inserto

Da oggi a domenica

Il centro storico accoglierà banchi e mercati con i prodotti del territorio e il cibo tradizionale

Il programma

Convegni, premiazioni e dimostrazioni di showcooking anche attraverso la collaborazione con le realtà locali



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416

Ferrara esalta i suoi piatti quando il **cibo è tradizione**

Un weekend di eventi, incontri e show I prodotti della cucina sono protagonisti

Se il welfare di un territorio si misurasse esclusivamente attraverso la qualità dei prodotti culinari e delle materie prime che ogni giorno la terra e il mare producono allora Ferrara potrebbe candidarsi per essere forse non la capitale d'Italia, ma certamente tra le realtà più importanti di tutto il Paese.

L'anguilla, l'asparago, il cappellaccio di zucca, la coppia di pane, il pampepato, la pera, il riso, la salamina, il radicchio, le vongole (e forse ne dimentichiamo qualcuno) sono soltanto i prodotti naturali o rielaborati che la provincia ferrarese può mettere sul banco delle eccellenze. Cibisti straordinari, in grado di identificare un territorio. Ed è proprio questa la missione di

Ferrara Food Festival: esaltare tutto ciò che quotidianamente appare sulle nostre tavole, magari preparato da una nonna straordinaria o proposto nelle trattorie sparse in provincia. Cibi che talvolta, forse per pigrizia, si tende a svilire proprio perché fanno parte delle abitudini culinarie estese, ma che diventano proposte esaltanti non appena si esce dai confini provinciali con centinaia, migliaia di persone pronte a raggiungere Ferrara e dintorni per godere di certe prelibatezze e gusti.

Ecco allora la logica del Food Festival, esaltare ogni dettaglio dei prodotti locali: la zucca, sua maestà la salama da sugo, l'aglio, il riso e anche il vino. Gli showcooking permetteranno di

scoprire come meglio impiegarli e le bancarelle dei produttori locali offriranno la possibilità di portarselo a casa per sperimentare. Tre giorni di esaltanti esposizioni, incontri, dibattiti e elementi culturali che metteranno Ferrara al centro del dibattito culinario italiano, perché almeno in questo weekend la capitale d'Italia sarà qui, nelle piazze e sotto gli stand dove regna il cibo, quello di qualità, quello che a Ferrara è ogni giorno di casa e degno protagonista nello scandire i cicli della vita.

«Il Ferrara Food Festival torna per il secondo anno, il primo libero dalle limitazioni previste nei tempi della pandemia - dice il sindaco di Ferrara Alan Fabbri nel fare gli onori di casa - Abbiamo creduto e investito

in questo evento, una vetrina per la qualità, la tradizione, il saper fare ferrarese, in piena coerenza con le nostre linee di mandato, legate alla tutela e valorizzazione della cultura del cibo e alla storia dell'enogastronomia tipica. Per queste ragioni abbiamo anche creduto nelle Denominazioni di origine comunale (De.C.O.) che abbiamo realizzato per la prima volta a Ferrara, con il pieno coinvolgimento della Strada dei vini e dei sapori. A questo proposito, quest'anno, in particolare, l'evento inaugurale sarà dedicato al pane ferrarese, la nuova De.C.O. per la valorizzazione della cosiddetta "arte bianca", di cui Ferrara è assoluta protagonista e che oggi, più che mai, merita sostegno e iniziative specifiche di salvaguardia e promozione».



Alan Fabbri
Il sindaco di Ferrara è tra i più convinti sostenitori della promozione del territorio attraverso il cibo tradizionale

