



Ultimo giorno di Ferrara Food



Salama da sugo assoluta con formula piena Il Festival chiude con 100mila persone

► Migliaia di persone in centro a Ferrara per l'ultimo giorno di Ferrara Food Festival che ha visto la presenza del volto tv Edoardo Raspelli e il suggestivo processo alla salama da sugo, uscita assoluta da ogni responsabilità salutistica.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416

«Il Food Festival è stato un successo»

Ha chiuso la seconda edizione dell'evento «Incontri seguitissimi». Ieri l'ospite era Raspelli

di Maurizio Barbieri

Ferrara Anche la seconda edizione del Ferrara Food Festival si è conclusa con successo. Tantissima gente - gli organizzatori parlano di 100mila presenze - ha affollato i luoghi dove si è svolto l'evento, ovvero le piazze Castello, Municipale e Trento Trieste. Una bella vetrina per le aziende che espongono, vendono e facevano degustare i loro prodotti. Seguitissimi poi gli incontri che si sono susseguiti a ritmo frenetico dalle 9 del mattino fino a sera. Anche nell'ultimo giorno particolarmente affollate le degustazioni. Edoardo Raspelli ha tenuto banco sia in mattinata che al pomeriggio al Ferrara Food Festival. Il noto

volto televisivo e critico gastronomico e scrittore in ambito food ha raccontato tre prodotti eccellenti e relative aziende produttrici ed ha presentato tre ristoranti tradizionali da lui selezionati tra i più rappresentativi del territorio e della tradizione culinaria ferrarese mentre nel pomeriggio ha presentato tre ristoranti che hanno contribuito alla ristorazione del territorio. Raspelli ha avuto parole di elogio per il caviale cotto. «Sono arrivato all'età di 73 anni e ho fatto la più grande sorpresa della mia vita - ha affermato Raspelli - la definisco un'idea straordinaria». «Fino al 1972 c'era un negozio a Ferrara in via Mazzini poi il negozio ha chiuso e anche la relativa ricetta è andata perduta, e anche lo storione non si

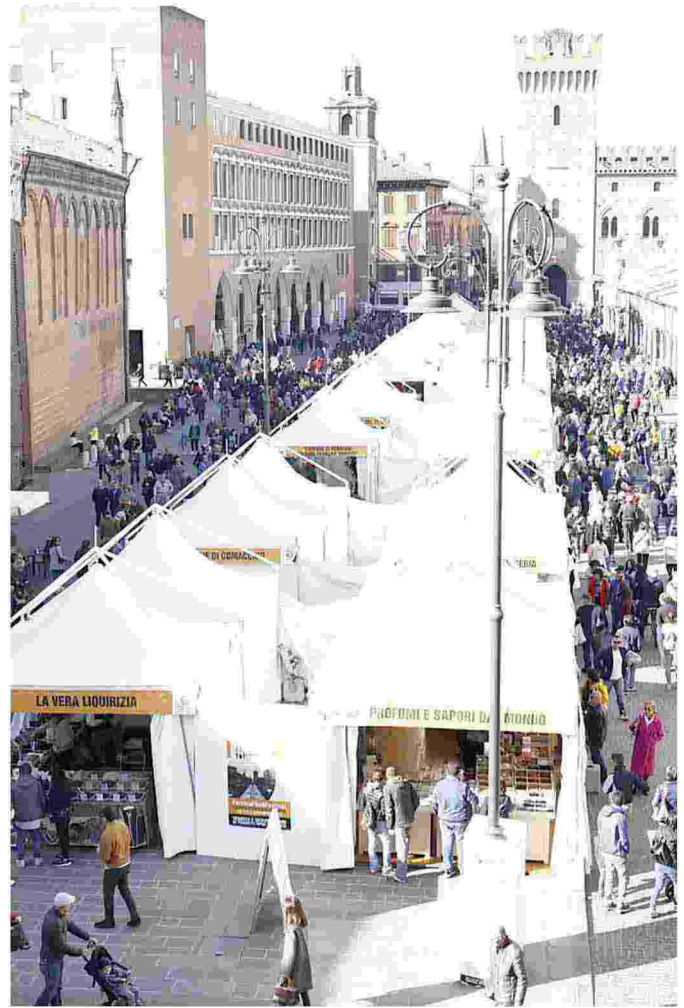
pescava più nel Po e nel 2005 ne è stata vietata la pesca. Poi la ricetta è stata scovata addirittura a New York e abbiamo pensato di riproporla visto anche che la materia prima era disponibile grazie agli allevamenti».

È stata poi la volta del Consorzio Pescatori di Goro con Massimo Gennari e una realtà che conta oltre 600 soci per un fatturato di 58 milioni di euro. «Commercializziamo cozze, mitili e soprattutto vongole veraci. Stiamo ideando un impianto che simula le alte e basse maree per la coltivazione delle ostriche». È toccato poi ad Edoardo Perelli dell'azienda agricola Corte Fiesole di Jolanda di Savoia illustrare la propria attività. «Nella nostra azienda alleviamo bovini e sui-

ni oltre ad animali da cortile quali galline, anatre e faraone e poi vendiamo i nostri prodotti tra i quali non manca la salama da sugo fatta assaggiare ai presenti con Raspelli che si è concesso un bis. «Stamattina mi sono pesato ed ero 102 vorrà dire che avrò messo su qualche etto in più». Molto successo per lo show cooking di Grandi Riso per la presentazione del brazadlin gluten free realizzato da Afm in collaborazione con l'Istituto Vergani, per il tartufo De Co di Bondeno, per la presentazione e relativa degustazione dei cappellacci di Artigiani Pastai Bondi. A chiudere il conferimento del premio Diamante Estense 2022 a Marta Bertonecchi e a Luca Rambaldi e con il dibattito tra Rina Polletti e Giorgio Menna sull'Emilia e le sue capitali del gusto. ●



Edoardo Raspelli tra i protagonisti ieri del festival. Gli stand allestiti in piazza Trento Trieste e la disfida tra cappelletti e tortellini



Anche ieri alla manifestazione si sono presentate diverse aziende

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416