

La vita è un viaggio
E chi viaggia vive due volte
Omar khayyam

Online dal 2004

Un vero viaggio non è cercare
nuove terre ma avere nuovi occhi
Marcel Proust

NATOCONLAVALIGIA

GIRO DEL MONDO STANDO COMODAMENTE IN POLTRONA



- VIAGGI & STILI
- ARTE & CULTURA
- ASSAGGI & GUSTI
- WELLNESS & LIFESTYLE
- MANIFESTAZIONI
- AUTO & MOTO &...
- VIDEO



Provincia Capitale Italiana della Cultura 2022/mg5-Frabbay

ph@conferenza stampa presentazione Ferrara Food Festival



Fiere Manifestazioni

FERRARA FOOD FESTIVAL – GRANDE EVENTO TERRITORIALE

📅 26/10/2022 👤 Giovanni Tavassi 🏷️ cracco, ferrara, ferrarafoodfestival, fff, marinati, natoconlavaligia, sagra, stradadeiviniedeisapori, tagliatella, zucca

👁️ 249

CREARE UN GRANDE EVENTO TERRITORIALE, UNA VETRINA DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO ED ATTRARRE TURISTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416

QUESTI GLI OBIETTIVI PRINCIPALI CHE SI PONE LA SECONDA EDIZIONE DI FERRARA FOOD FESTIVAL CHE AVRA' LUOGO NELLE PIAZZE DEL CENTRO STORICO DAL 4 AL 6 NOVEMBRE 2022



ph@conferenza stampa presentazione Ferrara Food Festival

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**, sarà il cuore della festa e resterà in mostra per tutti i giorni della kermesse.

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 **PalaEstense** in Piazza Municipio sabato 5 novembre con un menù completo a base dell'ortaggio tipico della cucina ferrarese da poter utilizzare come ripieno dei tipici cappellacci, come contorno, per antipasti, secondi piatti e dessert.

Lo chef **Liborio Trotta** capitanerà gli allievi dell'Istituto Alberghiero Vergani Navarra, che nell'occasione stupiranno il pubblico presente preparando un menu completo, dall'antipasto al dolce interamente basato sull'impiego della zucca, per presentare sia i grandi classici della tradizione culinaria del territorio, che alcune ricette sorprendenti e inaspettate, a dimostrazione di come non ci siano confini in cucina alla fantasia e all'originalità quando si hanno ottimi ingredienti a disposizione.

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** 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 Bertone** e il canottiere **Luca Rambaldi**, Segnaliamo la sfida degli agriturismi ferraresi giudicati da una giuria di esperti che dovrà decretare la miglior produzione artigianale del dolce principe della cucina ferrarese: la torta tenerina presso il **PalaSimaBio**.

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 resterà esposto come fosse una scultura fino alla chiusura del festival. Ancora una sfida con 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.

Per gli amanti del buongusto, alla scoperta dei prodotti del territorio ci sarà il critico gastronomico, giornalista che

racconterà tre prodotti accompagnati dalla storia delle aziende che lo producono. Sempre 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 Sfogliapresentano i due schieramenti presentando alla giuria e al pubblico di **FerraraFoodFestival** 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**. Inoltre saranno insignite del **Premio Emilia Mon Amour** realtà emiliane che si sono particolarmente distinte in ambito enogastronomico, culinario o dolciario per innovazione, attenzione ed impegno, arricchendo così di estro e novità il panorama territoriale legato all'arte della cucina e della tavola. 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**, che ha saputo rileggere le ricette tradizionali ricreandole in chiave glutee free e rendendole quindi godibili a tutti, garantendo anche a chi soffre di intolleranze alimentari di poter gustare quelli che sono tra i piatti migliori al mondo.

Dal sapore storico, invece, la rievocazione del **matrimonio fra Lucrezia Borgia e Alfonso d' Este**. La celebrazione avverrà nel cuore del centro storico della città di Ferrara. Lucrezia Borgia verrà scortata dalle sue dame di compagnia attendendo l'arrivo dello sposo per celebrare le nozze. Il tutto verrà contornato con una portantina in onore degli sposi e da una sfilata del corteo storico con una sessantina tra sbandieratori, tamburi, dame, cavalieri, arcieri e giullari che riporteranno i visitatori indietro nel tempo con i loro costumi rinascimentali. La sfilata percorrerà le vie del centro storico della città per celebrare il matrimonio più atteso della città. Ci sarà anche il processo alla salama da sugo che appartiene alla tradizione culinaria ferrarese. In centro storico, dove verrà allestita un'aula di tribunale che vedrà alla sbarra un imputato eccezionale: la salama da sugo verrà processata dal pubblico ministero che tenterà di portare testimonianza e prove della sua colpevolezza, mentre sarà il collegio difensivo a tentare di scagionarla dalle accuse a suo carico. Non mancheranno le degustazioni per gli amanti del pre cena, dove ad aprire le danze sarà **Daniele Reponi** il maestro dei panini gourmet che preparerà per il pubblico tre versioni dei suoi celebri panini 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**. A seguire all'ora giusta, l'appuntamento è con l'aperitivo estense dove ogni sera alle 19 si alterneranno tre bar professionisti di altrettanti locali ferraresi per creare live sotto gli occhi del pubblico un aperitivo inedito da abbinare ad un prodotto tipico del territorio.

"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 – 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".

"La Provincia di Ferrara - ha commentato il Commissario Straordinario della Camera di Commercio, Paolo Govoni - vanta un'eccellente tradizione nella produzione e trasformazione di prodotti agroalimentari, che deriva dalla particolare conformazione territoriale, da una forte capacità tecnica e organizzativa delle imprese, ma soprattutto da un solido radicamento della cultura della qualità. La Camera di Commercio, insieme alle istituzioni, alle associazioni di categoria ed agli imprenditori, è da sempre impegnata nella promozione delle pregevolezze locali anche attraverso il sostegno a manifestazioni come Ferrara Food Festival, tra le iniziative più capaci di raccogliere e di raccontare la ricchezza e la varietà di offerta del nostro patrimonio enogastronomico. Una ricchezza, quella agroalimentare, che crea valore dal punto di vista culturale, sociale ed economico, cui si aggiunge l'effetto generato dal connubio ormai inscindibile turismo-enogastronomia".

"Il Ferrara Food Festival si compone di diversi aspetti: è Innovazione e tradizione che si incontrano nel senso dell'identità territoriale, - spiega Massimiliano Urbinati, Presidente dell'Associazione Strada Vini e Sapori della Provincia di Ferrara e Preside dell'Ippisar Orio Vergani - è un Laboratorio di filiera, dalla produzione alla trasformazione, con un recupero delle migliori eccellenze territoriali connotandosi quindi anche come laboratorio di ricerca, è un vettore di valorizzazione, della continuità dell'eccellenza attraverso la visione dell'agenda 20/30 con un occhio alla contemporaneità e con un approccio ottimistico al futuro, nel senso di un investimento che può nascere anche da una sola visita ad una manifestazione che può accendere idee e relazioni. Avrà un focus speciale sull'imprenditorialità dei giovani con una grande lente sui processi formativi per

un placement di qualità nel mondo del lavoro che mira alla continuità imprenditoriale. Arte e scienza si incontrano nel Ferrara food Festival per una continuità affidabile nel segno del benessere e della salute, con grande coerenza rispetto alla tradizione della Food Valley”.

“Dopo il successo dello scorso anno, – spiega **Luca Cimarelli**, Presidente di Holding Ferrara Servizi – non potevamo mancare a questa seconda edizione. Holding Ferrara Servizi attraverso Ferrara Tua e Afm – Farmacie Comunali sarà anche quest’anno partner di Ferrara Food Festival. Holding Ferrara Servizi nel suo complesso continua ad essere a fianco dell’Amministrazione per il sostegno alle attività che stanno facendo di Ferrara una città turisticamente sempre più attrattiva e ricca di eventi. L’obiettivo primario delle nostre società rimane quello di garantire servizi sempre più all’avanguardia ed efficienti per il cittadino senza perdere di vista lo sforzo che tutta l’Amministrazione sta facendo per il rilancio della nostra meravigliosa città, contribuendo alla realizzazione di eventi e manifestazioni di portata nazionale.”

“Siamo molto onorati di partecipare come main sponsor a questa seconda edizione di Ferrara Food Festival. – spiega **Giuseppe Ciani** Presidente di Cooperativa Giulio Bellini – Chiaramente per noi la città di Ferrara è il nostro territorio. Siamo un’importante azienda agroindustriale e vogliamo far conoscere meglio la nostra realtà, perché è una realtà a 360 gradi, che lavora in filiera, dove abbiamo i prodotti, dal seme alla tavola, tutti al nostro interno e questo lo vogliamo mettere a disposizione delle persone che verranno o che parteciperanno alla kermesse.”

“Unicredit è lieta di sostenere come main sponsor l’edizione 2022 del Ferrara Food Festival.– spiega **Giorgio Morandi** Area Manager Small Business Ferrara e Ravenna Unicredit: – Un segno tangibile dell’attenzione della banca nei confronti del territorio e dell’agrifood, settore strategico dell’economia che Unicredit supporta con una task force dedicata e con diverse iniziative specifiche come il plafond da 1 miliardo di euro recentemente destinato a sostenere le imprese agricole impattate dai rincari di energia e materie prime; e made4italy, programma rinnovato per il triennio 2022/2004 per stimolare la sinergia tra turismo e agroalimentare italiano, improntato a sostenibilità, riqualificazione energetica e supporto alla transizione digitale, in linea con gli obiettivi del pnrr. con un nuovo plafond di 5miliardi e consulenza mirata aiutiamo le aziende a realizzare progetti legati alle identità regionali per valorizzare i territori e stimolarne la crescita”

“Questa seconda edizione di Ferrara Food Festival si presenta come una vera kermesse di richiamo turistico per far emergere Ferrara come una delle capitali della foodvalley emiliana. - spiega **Stefano Pellicciardi** Titolare SGP Grandi Eventi – Sarà una manifestazione che si sviluppa nel centro storico tra Piazza Trento e Trieste, Piazza Savonarola e Piazza Castello, mentre in Piazza Municipio ci sarà il PalaSimaBio dove si terranno showcooking, degustazioni e premiazioni. La kermesse si può suddividere in quattro sezioni dagli spettacoli di animazione e intrattenimento tra le vie del centro ai grandi eventi come ad esempio la premiazione dello Chef Carlo Cracco come Ambasciatore del Gusto di questa edizione, Edoardo Raspelli, fino ad eventi legati al territorio e ai prodotti tipici come il processo alla salama da sugo o la rievocazione storica del matrimonio fra Lucrezia Borgia e Alfonso D’este fino ad arrivare a maxi costruzioni come il maxi caplit, realizzato dalle sfogline guidate da Rina Poletti dell’Accademia della Sfoglia di Cento, prodotto tipico della cucina ferrarese o la disfida degli agriturismi del territorio per scoprirne le eccellenze e infine la maxi scritta di Ferrara che verrà realizzata con le zucche”.

Appuntamento a Ferrara dal 4 al 6 novembre alla scoperta delle eccellenze ferraresi e tanto altro..

Sito web: www.ferrarafoodfestival.it

26/10/2022 18:08:19



Maurizio Barbieri

Giornalista professionista. Ha lavorato al quotidiano la Nuova Ferrara con la qualifica di capo servizio. Attualmente collabora con pubblicazioni di carattere turistico ed eno-gastronomiche.

← [CHIPS DI MELA LENI'S: ANELLI DI NATURALE BONTA'!](#)