

NEROSPINTO MAGAZINE

we love
we laugh
we create
in Milan

- HOME
- CULTURA ▾
- FOOD ▾
- NIGHTLIFE ▾
- MUSICA ▾
- LIFESTYLE ▾
- BEAUTY ▾
- TÊTE À TÊTE

Ferrara Food Festival: tre giorni alla scoperta del buongusto e delle eccellenze italiane

by Anna d'Angelo / 04 Nov 2022



Da oggi 4 novembre si da' il via alla seconda edizione di Ferrara Food Festival che durerà fino al 6 novembre. Tre giorni all'insegna del buongusto e alla scoperta delle eccellenze del territorio, un

Cerca 🔍



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



evento gastronomico-culturale in **cui i migliori prodotti tipici ferraresi e le eccellenze enogastronomiche provenienti da tutta Italia** presentano le proprie prelibatezze. Un festival dove scoprire, acquistare e degustare le eccellenze italiane accompagnato da un ricco palinsesto di eventi, degustazioni e show cooking. La manifestazione è promossa **dall'Associazione Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara** con il patrocinio e la collaborazione fattiva del **Comune di Ferrara** e della **Camera di Commercio di Ferrara**, organizzata da **SGP Grandi Eventi**.

"Il Ferrara Food Festival torna per il secondo anno, il primo libero dalle limitazioni previste nei tempi della pandemia. 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".

Così il sindaco di Ferrara Alan Fabbri, commenta orgoglioso il Ferrara Food Festival, che vede tanti protagonisti, piatti, sapori, profumi e sfide tutte da scoprire.

Molti agriturismi ferraresi si sfideranno e saranno giudicati da una giuria di esperti che dovrà decretare la miglior produzione artigianale delle eccellenze ferraresi come la torta tenerina. Il contest avrà luogo in Piazza Municipio presso il PalaSimaBio, dove troviamo il caplit, la versione ferrarese della tipica pasta ripiena che verrà preparata in una versione gigante 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. Le sfogline dell'Accademia della Sfoglia rappresenteranno 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. E ancora, verrà presentata la torta di tagliatelle, amatissimo caposaldo della pasticceria ferrarese, che si sfiderà con la versione mantovana.

*"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 sfida degli agriturismi del territorio per scoprirne le eccellenze e infine la maxi scritta di*





Ferrara che verrà realizzata con le zucche".

Sarà presente inoltre il critico gastronomico, giornalista e scrittore Edoardo Raspelli che dopo un'attenta selezione delle eccellenze del territorio racconterà tre prodotti accompagnati dalla storia delle aziende che lo producono attraverso un alternarsi di ricette che si tramandano di generazioni dove la tradizione incontra l'innovazione e soprattutto il gusto.

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 ci sarà anche quella del cappelletto ferrarese contro il tortellino bolognese.

Inoltre saranno insignite del Premio Emilia Mon Amour le 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.

*"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".*

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. Avrà luogo il lungo corteo storico con 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 estense per celebrare il matrimonio più atteso della città.

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 19.00 si alterneranno tre bartender professionisti di altrettanti locali ferraresi per creare live sotto gli occhi del pubblico un aperitivo inedito da abbinare ad un prodotto tipico del territorio.



L'edizione 2022 presenta una novità: ci sarà la premiazione ad un Ambasciatore del Gusto che viene assegnato ad una personalità del mondo della gastronomia che abbia arricchito l'intero comparto della cucina italiana grazie al suo impegno, ai suoi progetti e alla sua arte. L'appuntamento con uno dei maggiori esponenti della cucina italiana e non solo. Il premio verrà assegnato sabato 5 novembre alle ore 16.00 in Piazza Municipio allo **Chef Carlo Cracco** uno dei principali esponenti del panorama gastronomico che rappresenta oggi l'alta cucina Italiana.

La protagonista del Ferrara Food Festival però risulta essere la zucca, regina indiscussa della cucina ferrarese, che verrà omaggiata con una grande installazione ispirata alle atmosfere e alle suggestioni in stile Tim Burton dove un esercito di zucche formerà la scritta FERRARA, creando un'installazione che sarà il cuore della festa e resterà in mostra per tutti i giorni della kermesse.

Massimiliano Urbinati, Presidente dell'Associazione Strada Vini e Sapori della Provincia di Ferrara e Preside dell'Ippisar Orio Vergani racconta - "Il

Ferrara Food Festival si compone di diversi aspetti: è innovazione e tradizione che si incontrano nel senso dell'identità territoriale, 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".

Tanti sono anche gli sponsor che ci raccontano la loro esperienza e la loro voglia di esserci ad un evento così magico e ricco.

Luca Cimarelli, Presidente di Holding Ferrara Servizi -"Dopo il successo dello scorso anno, 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."

Giuseppe Ciani, Presidente di Cooperativa Giulio Bellini: "Siamo molto onorati di partecipare come main sponsor a questa seconda edizione di Ferrara Food Festival. 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.”

Ed infine Unicredit, dove **Giorgio Morandi**, il responsabile dell'Area Manager Small Business Ferrara e Ravenna Unicredit, si dice contento di sostenere l'evento: "Unicredit è lieta di sostenere come main sponsor l'edizione 2022 del Ferrara Food Festival. 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”.

Per ulteriori info:



Ferrara - Centro Storico - Ingresso libero

Sito web: www.ferrarafoodfestival.it

Facebook: @Ferrarafoodfestival

Instagram: @ferrarafoodfestival

Tags: cibo , ferrara , festival , buongusto , cucina , food , italia

Share:  



Anna d'Angelo

Mi chiamo Anna d'Angelo ho 25 anni e vengo dalla Sardegna. Ho conseguito una laurea triennale in Scienze della Comunicazione all'Università di Sassari, e sto terminando un percorso magistrale in "Comunicazione pubblica e giornalismo" all'Università di Siena.

Sono appassionata di giornalismo, moda, musica e adoro leggere nel mio tempo libero.