

CUCINA

Home Gusto Cotto e Mangiato Avvinando Le ricette di Samya Pianeta Mare Melaverde Le ricette di Sonia Ricette all'italiana Torte d'autore

03 NOVEMBRE 2022 07:00

Ferrara Food Festival: dal 4 al 6 novembre tre giorni gourmet

I migliori prodotti tipici ferraresi e le eccellenze enogastronomiche di tutta Italia con laboratori, spettacoli, contest e degustazioni



Il primo fine settimana di novembre le vie del centro storico di Ferrara saranno animate dal **Ferrara Food Festival**, il **festival gastronomico** dove **scoprire, acquistare ed assaggiare le eccellenze del territorio**. Sarà una tre giorni di **eventi dedicati ai foodies e gourmet** e momenti culturali con mostre, laboratori didattici e rievocazioni storiche. Ecco gli eventi principali.

I contest del Ferrara Food festival 2022

Ogni giorno al Ferrara Food Festival andranno in scena curiosi contest come la sfida degli agriturismi ferraresi alla **miglior produzione artigianale del dolce principe della cucina locale: la torta tenerina**. Ma anche il campionato della **torta di tagliatelle ferrarese vs la versione mantovana** e la **sfida del capelletto ferrarese contro il tortellino bolognese**, 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.

Percorrendo le strade del centro storico durante i tre giorni del Ferrara Food Festival ci si potrà imbattere poi in una **"scultura"** gastronomica alquanto peculiare: una versione gigante del **caplit**, la versione ferrarese della tipica pasta ripiena.

La protagonista del Ferrara Food Festival: la zucca

Grande protagonista della seconda edizione del Ferrara Food Festival sarà **la zucca**. Per omaggiarla verrà realizzata un'opera 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. Per scoprire i mille utilizzi della zucca in cucina l'appuntamento è al

LEGGI ANCHE [CONTENUTO SPONSORIZZATO](#)

PalaEstense in Piazza Municipio sabato 5 novembre. Per l'occasione si potrà provare **un menù completo** a base dell'ortaggio tipico della cucina ferrarese, **dal ripieno dei cappellacci al dolce**.

L'aperitivo: panini gourmet e cocktail d'autore

Per gli amanti delle degustazioni pre-cena, aprirà le danze **Daniele Reponi**, il **maestro dei panini gourmet**. Reponi 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.

Ferrara Food Festival continua con l'aperitivo estense: ogni sera alle 19:00 tre bartender professionisti di altrettanti locali ferraresi si alterneranno al bancone per creare sotto gli occhi del pubblico un aperitivo inedito in pairing con prodotti tipici del territorio.

Le rievocazioni storiche

Al Ferrara Food Festival non mancheranno le rievocazioni storiche. Nel cuore del centro storico si celebrerà il matrimonio fra Lucrezia Borgia e Alfonso D'este. 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 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.

Sempre nel centro storico si potrà assistere al **processo alla salama da sugo**, appartenente alla tradizione culinaria ferrarese. 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. Sarà solo il verdetto del giudice coadiuvato da una giuria popolare a proclamare definitivamente la colpevolezza o l'innocenza.

Le parole del Presidente dell'Associazione Strada Vini e Sapori della Provincia di Ferrara

*"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'Ipssar 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".*

Di **Indira Fassioni**

SNACK VIDEO

COMMENTI

Disclaimer

COMMENTA

Scrivi qui il tuo commento (massimo 300 caratteri)

INVIA

PUBBLICA SU FACEBOOK

VEDI TUTTI >

TGCOM24

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416