



Ferrara FOOD FESTIVAL

1-2-3-4-5 NOVEMBRE 2023

FERRARA FOOD FESTIVAL: ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI DELLA TRADIZIONE PROPOSTI CON INNOVATIVI ABBINAMENTI

Ferrara, 19 ottobre 2023 – Tra novità da scoprire e prodotti della tradizione si prepara a tornare per la terza edizione **Ferrara Food Festival** dall' **1 al 5 Novembre** nelle vie del centro di Ferrara tra Piazza Trento e Trieste, Piazza Castello, Piazza Savonarola, Piazza Municipale.

Cinque giorni interamente dedicati alle eccellenze enogastronomiche del territorio che proporrà un vero e proprio viaggio sensoriale tra i sapori di un patrimonio enogastronomico fatto di piatti della tradizione, IGP, DOP e DOC che rendono Ferrara una meta del gusto tra ricette famose in tutto il mondo e prodotti tipici. Tra questi la **Coppia ferrarese IGP**, un pane formato due pezzi di pasta legati assieme a forma di nastro e un corpo centrale, ciascuno con le estremità ritorte in modo da formare un ventaglio di quattro corna le cui estremità sono chiamate crostini. La sua storia affonda le radici nel 1536, quando durante una cena in onore del duca di Ferrara, secondo la leggenda, messer Giglio presentò in tavola un pane ritorto, con i caratteristici "crostini" aventi una forma simile a cornetto. Ottimo in abbinamento con la **salama da sugo**, prodotto antichissimo apprezzato dallo stesso Lorenzo il Magnifico che in una lettera rivolta al Duca Ercole I d'Este, ringraziava il signore di Ferrara per la salama da sugo che gli è "giunta graditissima". O ancora la **zucca** e le **pere, l'Aglio di Voghiera DOP** che con il suo gusto dolce e delicato rende speciale ogni piatto. Il riso e i vini, la **Zia Ferrarese** riconducibile al periodo tardo-rinascimentale realizzata con sale, pepe ed aglio fresco che le donano quell'inconfondibile sapore che la differenziano da tutti gli altri salumi. E ancora la **pasta fresca**, il **pampapato ferrarese**, le **vongole di Goro** anche loro costrette a fare i conti con il granchio blu che minaccia la produzione. Non mancherà un tipico piatto della tradizione come il **Pasticcio Ferrarese** caratterizzato da un contrasto dolce salato per lo scrigno di pasta frolla con un ripieno di maccheroni pasticciati con ragù bianco e besciamella, un tipico piatto della domenica e delle feste.

Parallelamente alla tradizione Ferrara Food Festival propone degli abbinamenti ai piatti del tutto innovativi, come quello con il **CàMai Gin** (CàMai in dialetto Gorese significa "Mai a Casa") nato dalla passione per il Mare e i Miti Pirateschi, si propone con note amare della Genziana e subito dopo si apre alla freschezza del limone con note finali di capperi e olive e la lavanda ammorbidisce il gusto, all'olfatto si percepisce subito la sua aromaticità, bilanciata dalla lavanda e dalla Malva. O l'abbinamento del **Vermouth Ambrato Brondi** con dolci a base di nocciole, che nasce a Ferrara in una combinazione di 11 tra erbe aromatiche e spezie, floreali sentori di agrumi, perfetto come aperitivo o come dopo cena. Un prodotto che trova spazio nel progetto **Artemisia Vermuteria**, nato nel 2020 da un'idea di Emma Brondi, giovane imprenditrice ed illustratrice ferrarese, proveniente da una famiglia nella quale la passione per l'enologia ed il culto del gusto incontrano l'arte e la creatività, con l'obiettivo di far conoscere questo vino liquoroso e apprezzare tutte le sue caratteristiche gusto-olfattive in un locale nuovo che promuove un'interessante fusione di Wine, Art & Food. Una nuova esperienza sensoriale sarà proposta anche da **Zeno Govoni**, ideatore del Bitter Spritz Bar dell'hotel Annunziata, che condurrà alla riscoperta di dimenticati Aperol e Campari per **3 Bitter Spritz che non ti aspetti**.



Ferrara FOOD FESTIVAL

1-2-3-4-5 NOVEMBRE 2023

E poi ancora un imperdibile appuntamento con gli **Hidden Spirits**, la missione che **Andrea Ferrari** si è dato nel 2013, e che ha racchiuso nel nome scelto per la sua azienda, quando ha fondato appunto la Hidden Spirits ovvero il desiderio di ricercare sempre botti di whisky difficili da trovare, addirittura nascoste ai più, per garantire sempre, ad ogni sorso, vere e proprie “soddisfazioni da bere”.

Ferrara Food Festival sarà un vero festival delle eccellenze gastronomiche ferraresi, cinque giorni all’insegna del buon cibo e alla scoperta del territorio con un ricco programma di appuntamenti, showcooking, degustazioni e incontri culturali. IGP, DOP, DOC per celebrare prodotti, profumi, sapori indimenticabili in un vero e proprio viaggio nel gusto. Saranno cinque giorni dedicati ai prodotti tipici di Ferrara, alle ricette da scoprire nel nome della tradizione ma anche dell’innovazione.

L’evento è promosso da **l’Associazione Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara** con il patrocinio del **Comune di Ferrara** e della **Camera di Commercio Ferrara e Ravenna**, in collaborazione con **l’Istituto Vergani Navarra** e il **Palio di Ferrara**, e organizzato da **SGP Grandi Eventi**.

Appuntamento dall’1 al 5 novembre a Ferrara per poter scoprire tutti i sapori che rendono celebre questo territorio!

Ferrara - Centro Storico - Ingresso libero

Sito web: www.ferrarafoodfestival.it

Facebook: @Ferrarafoodfestival

Instagram: @ferrarafoodfestival

Ufficio Stampa

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

tel. 02 4390230

press@testoricomunicazione.it