



Ferrara FOOD FESTIVAL

1-2-3-4-5 NOVEMBRE 2023

FERRARA FOOD FESTIVAL AL VIA, PRIMA EDIZIONE 'CERTIFICATA' E DI CINQUE GIORNI: 100 AZIENDE COINVOLTE E 80 STAND. LA TORTA TENERINA ENTRA NEL 'PANIERE' DEI PRODOTTI 'DE.C.O.'

QUESTO POMERIGGIO PREMIO A IGINIO MASSARI, SHOWCOOKING E 'PROCESSO' ALLA PERA. DIFFUSA L'ANTEPRIMA DEL CALENDARIO DEGLI EVENTI NATALIZI

Ferrara, 1 nov - Oltre 100 aziende coinvolte, un'ottantina di stand, ospiti come Iginio Massari, Igles Corelli, i giornalisti e critici enogastronomici Paolo Massobrio ed Edoardo Raspelli. Al centro le specialità enogastronomiche del territorio, e non solo. Il Ferrara Food Festival ha aperto i battenti col taglio del nastro in piazza Municipale, alla presenza dell'Amministrazione, della Camera di Commercio di Ferrara e Ravenna (rappresentata dal vicepresidente Paolo Govoni), dell'organizzatore 'SGP Grandi Eventi' e dei partner. Quella che si è inaugurata è la prima edizione di 5 giorni, la terza in assoluto. E' inoltre la prima manifestazione a fregiarsi del marchio De.C.O., brand che l'Amministrazione ha previsto, con recente delibera, anche per gli eventi riguardanti le attività e le produzioni agroalimentari. L'avvio del Ferrara Food Festival sancisce inoltre l'ingresso nell'elenco dei prodotti a Denominazione comunale anche della tipica torta tenerina. Il marchio si unisce - come ha spiegato l'assessore Matteo Fornasini - "ai 18 prodotti Dop e Igp che il territorio ferrarese vanta, sui 44 complessivi dell'Emilia-Romagna, numeri che parlano di un patrimonio locale straordinario". Il disciplinare creato - con la consulenza del professore dell'Istituto Vergani-Navarra Liborio Trotta e dell'agronoma Gloria Minarelli - prevede che almeno il 40 per cento degli ingredienti (farina, burro, cioccolato fondente, zucchero, uova) debba essere di provenienza territoriale. La storia della Tenerina nasce a fine ottocento, quando la ricetta fu ideata, proprio a Ferrara, come omaggio alla regina Elena del Montenegro e al suo 'buon cuore'. Fu moglie di Vittorio Emanuele III, che sposò il 24 ottobre 1896. Tra i due pare ci fosse vero amore e non solo interesse tra casate: per questo il dolce è anche chiamato 'Torta degli innamorati', oltre alle denominazioni 'Regina del Montenegro', 'Montenegrina'. Con termine dialettale, qualcuno la definisce anche "taclenta", che in vernacolo significa appiccicosa.

Come ha sottolineato l'assessore Angela Travagli, oltre alla tenerina, il percorso delle nuove De.C.O. conta anche altri quattro prodotti tipici: Brazadlin, Mandurlin dal Pont, Pane ferrarese, Ricciola ferrarese. Il progetto promosso dall'Amministrazione, curato proprio dall'assessore Travagli, è realizzato in collaborazione con lo stesso Istituto Vergani-Navarra e con la Strada dei Vini e dei Sapori, che realizza lo storytelling dei prodotti, le campagne di promozione e la narrazione delle esperienze. "La tracciabilità alimentare è una grande leva per promuovere il territorio. Abbiamo dato concretezza a un modello virtuoso

PROMOSSO DA



PATROCINIO



ORGANIZZAZIONE



MAIN PARTNER



MAIN SPONSOR



GOLD SPONSOR



FORNITORE UFFICIALE



VETTORE UFFICIALE



IN COLLABORAZIONE CON





Ferrara FOOD FESTIVAL

1-2-3-4-5 NOVEMBRE 2023

di sistema da prendere ad esempio. Dobbiamo essere orgogliosi del nostro territorio”, ha detto Travagli. Il programma continua, con decine di eventi (il dettaglio è consultabile sul sito www.ferrarafoodfestival.it). Alle 12 di oggi il cortile del Castello Estense sarà la cornice del ‘processo alla pera’, altra tipicità ferrarese. Alle 17,30 al celebre maestro pasticciere Iginio Massari sarà consegnato il premio Ambasciatore del gusto. Massari inoltre realizzerà, con i ragazzi dell’istituto Vergani, uno showcooking, illustrando un dolce in tema con la manifestazione. “Quest’anno con il Ferrara Food Festival abbiamo deciso di alzare l’asticella, - ha detto Stefano Pellicciardi, di SGP Grandi Eventi, organizzatore della kermesse - dopo il grande successo delle ultime due edizioni abbiamo deciso di fare un salto di qualità portando la manifestazione da tre a cinque giorni. Abbiamo arricchito il calendario degli eventi sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo con testimonial, appuntamenti ed eventi di livello. Una grande sfida per una città che merita una manifestazione di questo tipo”. Massimiliano Urbinati, preside dell’istituto Vergani-Navarra, ha definito gli obiettivi: “Puntiamo a diventare capitale d’Italia per l’ enogastronomia non solo in questi cinque giorni, ma per tutto l’ anno. Ferrara è già riferimento, a livello internazionale, per ricchezza di biodiversità e numero di marchi, ed è modello glocal: pensare globale e agire locale”.

PROMOSSO DA



PATROCINIO



ORGANIZZAZIONE



MAIN PARTNER



MAIN SPONSOR



GOLD SPONSOR



FORNITORE UFFICIALE



VEITTORE UFFICIALE



IN COLLABORAZIONE CON

