



GLI APPUNTAMENTI FOOD TUTTI DA SCOPRIRE A FERRARA

dal 5 al 7 novembre tra le vie del centro

15 settembre 2021 - Tre giorni all'insegna dei sapori con un ricco calendario di eventi, dal 5 al 7 novembre le vie del centro di Ferrara si animeranno con eventi e appuntamenti culturali, gastronomici, showcooking e rievocazioni storiche per il **Ferrara Food Festival**, il grande evento 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 di Ferrara. La manifestazione vedrà come Main Partner Holding Ferrara Servizi, AFM Farmacie Comunali e FerraraTua, Main Sponsor Cooperativa Giulio Bellini con i suoi marchi Molino Sima e Tenuta Garusola; i Gold Sponsor ad ora presenti sono Torrefazione Krifi, Grandi Riso, Vassalli Baking, Coop Alleanza 3.0, Quello Giusto e Bia Spa.

Tanti gli appuntamenti a tema food da non perdere: sarà una sfida all'ultima fetta la **gara dei salami emiliani** nell'area eventi PalaEstense in Piazza del Municipio. Giorgio Canni, esperto di food e storico collaboratore de Il Corriere della Sera, selezionerà diverse aziende agricole regionali che si sfideranno alla produzione del miglior salame emiliano artigianale, prodotto conviviale per eccellenza. Sarà invece un incontro a carattere storico quello organizzato insieme ad Ascom Lugo in collaborazione con Ascom Ferrara ed incentrato su **Cristoforo Messi Sbugo**, celebre cuoco alla corte di Alfonso I d'Este nella prima metà del '500 che deve fama e notorietà al suo trattato di gastronomia e scalcheria "Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale di Christoforo di Messi Sbugo" poi rivisto in "Libro novo nel qual s'insegna à far d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de' tempi". Obiettivo dell'incontro sarà trovare i segni della cucina del Libro Novo al giorno d'oggi nei piatti di casa, e non, della cucina ferrarese, con tanto di showcooking per mostrare la realizzazione dei piatti. Si prosegue con le sfogline dell'Accademia della Sfoglia per veder creare **un enorme tortellaccio ripieno alla zucca** delle dimensioni e fattezze di una statua dedicata a questo caposaldo culinario. Proseguono gli appuntamenti con una sfida dall'atmosfera molto aristocratica: protagonista sarà infatti la regina della cucina tradizionale, ovvero la zucca, che verrà ospitata da una parte alla corte degli Estensi nella versione ferrarese del classico cappellaccio, dall'altra sarà "invitata a palazzo" dai Gonzaga, con un'interpretazione del tradizionale tortello alla mantovana: sei esperte sfogline proporranno la loro interpretazione delle due ricette giudicate da una giuria formata da esperti. Sarà un dialogo in forma di *lectio magistralis* quello tenuto dal critico gastronomico e scrittore **Edoardo Raspelli** che presenta le "sue" 3T, ovvero lo slogan che l'esperto gastronomo ha depositato anni fa alla Camera di Commercio di Milano: Terra,

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

PROMOSSO DA



PATROCINIO



MAIN PARTNER



MAIN SPONSOR



GOLD SPONSOR



ORGANIZZAZIONE





Territorio e Tradizioni; la terra che calpestiamo, che coltiviamo, che troppo spesso distruggiamo; territorio come l'ambito geografico di quella data terra; tradizioni, per Pasolini erano i dialetti, per Raspelli sono i piatti, gli ingredienti di quella data terra e di quel territorio. Ritroveremo le sfoglie dell'associazione Accademia della Sfoglia quando sotto agli occhi del pubblico creeranno, impasteranno e tireranno **una sfoglia di dimensioni spettacolari**, riproponendo tutti i passaggi della ricetta classica. Al termine la sfoglia, come vuole la tradizione, verrà tagliata per creare le classiche tagliatelle, che saranno poi vendute a scopo benefico presso lo stand dell'Associazione Accademia della Sfoglia a favore **dell'Associazione ADO** che si occupa dell'assistenza a domicilio dei malati oncologici. Infine gli showcooking della Cooperativa **Giulio Bellini** con SimaBio, leader nella produzione di farine biologiche, proteiche e gluten free con Tenuta Garusola, marchio protagonista nella produzione di vini DOC Bosco Eliceo e IGT Emilia sia convenzionali che biologici, coltivati su terreni sabbiosi – da qui il termine "Vini delle Sabbie". Tra un tortellaccio e una sfoglia si fanno strada anche i dolci tradizionali Ferraresi con il **pampapato** tradizionale: la famiglia Orsatti, che dal 1860 custodisce le ricette tradizionali Ferraresi, presenterà il dolce Principe di Ferrara, simbolo della tradizione dolciaria della città e insignito dell'importante Denominazione IGP (Identificazione Geografica Protetta), con un panorama sulle caratteristiche e sull'intero processo produttivo.

Le vie del centro di Ferrara dal 5 al 7 novembre vedranno vari eventi e spettacoli tra gli imperdibili la rievocazione del matrimonio tra **Lucrezia Borgia** e **Alfonso D'Este**, esibizioni di sbandieratori, spettacoli e giochi di fuoco e la meravigliosa infiorata che in tempo reale andrà a creare una vera opera d'arte dedicata ad un simbolo della città.

Appuntamento dal 5 al 7 novembre 2021 a Ferrara per il viaggio alla scoperta dei prodotti tipici del territorio ferrarese!

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

PROMOSSO DA



PATROCINIO



MAIN PARTNER



MAIN SPONSOR



GOLD SPONSOR



ORGANIZZAZIONE

